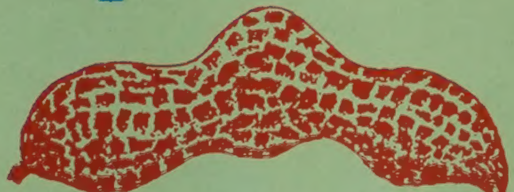
ನಮ್ಮ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕ



ಬಿ.ಜಿ.ಎಲ್.ಸ್ವಾಮಿ

ಬೆಂಗಳೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ
ಬೆಂಗಳೂರು

ನಮ್ಮ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕ

ಬಿ. ಜಿ. ಎಲ್. ಸ್ವಾಮಿ

ಪ್ರಸಾರಾಂಗ
ಬೆಂಗಳೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಬೆಂಗಳೂರು

Namma Hotteyalli Dakshina Amerika by Prof. B. G. L. Swamy, published by Prasaranga Bangalore University, Pp. 138+xii.

Published under the centrally sponsored scheme of production of books and literature in regional languages at the University level, of the Government of India in the Ministry of Education and Social Welfare, New Delhi.

© ಬೆಂಗಳೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಯ, 1978

ಪ್ರಥಮ ಮುದ್ರಣ–1978
ದ್ವಿತೀಯ ಮುದ್ರಣ–1991

ಪ್ರಕಾಶಕರು :

ಡಾ. ಸಿ. ವೀರಣ್ಣ
ನಿರ್ದೇಶಕರು, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ
ಬೆಂಗಳೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ
ಬೆಂಗಳೂರು.

ಪ್ರಕಟಣ ನೆರವು :

ಕೆ. ಎಚ್. ರಾಮಯ್ಯ
ಸಹಾಯಕ ನಿರ್ದೇಶಕ
ಪ್ರಸಾರಾಂಗ.

ಮುಖಪುಟ ವಿನ್ಯಾಸ:
ಎಸ್. ಜಿ. ರಾಜೇಂದ್ರ
ಬೆಂಗಳೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಮುದ್ರಣಾಲಯ

ಬೆಲೆ : ರೂ. 40–00

ಮುದ್ರಣ :

ಬೆಂಗಳೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಮುದ್ರಣಾಲಯ
ಬೆಂಗಳೂರು-560 056.

ಮೊದಲ ಮಾತು

ಬೆಂಗಳೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಶಿಕ್ಷಣದಲ್ಲಿ ಕನ್ನಡ ಮಾಧ್ಯಮದ ಅವಶ್ಯಕತೆಯನ್ನು ಪೂರೈಸುವ ಸಲುವಾಗಿ ಈಗಾಗಲೇ ಪಠ್ಯಪುಸ್ತಕಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಪ್ರಕಟಿಸುತ್ತಿದೆ. ಇದರ ಜೊತೆಗೆ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯವು ಸಾರ್ವಜನಿಕರಿಗಾಗಿ ವರ್ಷಾದ್ಯಂತವು ಏರ್ಪಡಿಸುವ ವಿಶೇಷೋಪನ್ಯಾಸಗಳನ್ನೂ ಪುಸ್ತಕ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಟಿಸುತ್ತಿದೆ. ಈ ಪಂಕ್ತಿಗೆ ಇದೀಗ ಬೆಂಗಳೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ವಿವಿಧ ಅಧ್ಯಯನ ಶಾಖೆಗಳು ಕೈಗೊಳ್ಳುವ ವೈಯಕ್ತಿಕ ಹಾಗೂ ಸಾಮೂಹಿಕ ಸಂಶೋಧನಾತ್ಮಕ ವ್ಯವಸಾಯಕ್ಕೆ ಗ್ರಂಥರೂಪದ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿಯನ್ನು ಕೊಡುವ ಕಾರ್ಯವೂ ಸೇರುತ್ತಿದೆ. ಇದರಿಂದಾಗಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ವಿವಿಧ ವಿಭಾಗಗಳ ಅಧ್ಯಾಪಕರ ಸಂಶೋಧನಾತ್ಮಕ ಪ್ರವೃತ್ತಿಗಳಿಗೆ ತಕ್ಕಮಟ್ಟಿನ ಪ್ರೇರಣೆ ದೊರೆತಿದೆ.

ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ನಿಜವಾದ ಹಿರಿಮೆ ಅವರ ಬೌದ್ಧಿಕ ಸಾಧನೆ ಹಾಗೂ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿಗಳಲ್ಲಿದೆ. ಆದರೆ ಈ ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ಆತುರ ಸಲ್ಲದು ; ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಪ್ರಕಟಿಸುವ ಕೃತಿಗಳು ಅದರ ಮತ್ತು ವಿವಿಧ ಅಧ್ಯಯನ ವಿಭಾಗಗಳ ಘನತೆಯನ್ನು ಕಾಯ್ದುಕೊಳ್ಳುವಂತಿರಬೇಕು. ಈ ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ನಾವು ಹೊರತರುವ ಕೃತಿಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಮುಖ್ಯವಲ್ಲ ; ಗಾತ್ರ ಮುಖ್ಯವಲ್ಲ ; ಗುಣ ಮುಖ್ಯ.

ಪ್ರಸ್ತುತ ಕೃತಿ 'ನಮ್ಮ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕ' ಪ್ರೊಫೆಸರ್ ಬಿ. ಜಿ. ಎಲ್. ಸ್ವಾಮಿ ಅವರದ್ದು. ಗಡ್ಡೆ, ಗೆಣಸು, ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲಗಳು ಇತ್ಯಾದಿ ಸಸ್ಯ ಸಂಪತ್ತಿನ ಚಾರಿತ್ರಿಕ ಹಿನ್ನೆಲೆ, ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ನಿಲುವನ್ನು ಅವರ ಜನಪ್ರಿಯವಾದ ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ನಾವು ಕಾಣಬಹುದು. ಈ ಕೃತಿಯು ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ವಿಜ್ಞಾನವನ್ನು ಅಭ್ಯಸಿಸುವವರಿಗೆ ಹಾಗೂ ಜನಸಾಮಾನ್ಯರಿಗೆ ಉಪಯುಕ್ತವೆಂದು ನಂಬಿದ್ದೇನೆ.

ಡಾ. ಕೆ. ಹನುಮಂತಪ್ಪ
ಕುಲಪತಿ

ಪ್ರಕಾಶಕರ ಮಾತು

ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯವನ್ನು ಶ್ರೀಮಂತಗೊಳಿಸುವ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಬೆಂಗಳೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಪಠ್ಯ ಹಾಗೂ ಪಠ್ಯೇತರ ಕೃತಿಗಳನ್ನು ಪ್ರಕಟಿಸುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಇತರ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಪ್ರಸಿದ್ಧರಾದ ವಿದ್ವಾಂಸರಿಂದ ಗ್ರಂಥಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಪ್ರಕಟಿಸುವ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿದೆ. ಆಧುನಿಕ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯದ ಆವರಣಕ್ಕೆ ಅಗತ್ಯವಾದ ಹಾಗೂ ಜನಸಾಮಾನ್ಯರಿಗೆ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ನೀಡಬಲ್ಲ ಸಾಹಿತ್ಯ, ಕಲೆ, ವಿಜ್ಞಾನ, ತತ್ವಶಾಸ್ತ್ರ, ಚರಿತ್ರೆ, ಧರ್ಮ, ನೀತಿ, ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ಜಾನಪದ, ಸಾಮಾಜಿಕ ಹಾಗೂ ಮಾನವಿಕ ಶಾಸ್ತ್ರ ಮುಂತಾದ ವಿಷಯಗಳ ಕುರಿತು ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಈಗಾಗಲೇ ಅನೇಕ ಹೊತ್ತಿಗೆಗಳನ್ನು ಪ್ರಕಟಿಸಿದೆ. ಬರಲಿರುವ ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಇಂಥ ಹಲವಾರು ವಿಷಯಗಳ ಮೇಲೆ ಮಹತ್ತರವಾದ ಹೊತ್ತಿಗೆಗಳನ್ನು ಪ್ರಕಟಿಸಬೇಕೆಂಬ ಉದ್ದೇಶವನ್ನು ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಹೊಂದಿದೆ.

'ನಮ್ಮ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕ' ಕೃತಿಯು ಸನ್ಮಾನ್ಯ ಪ್ರೊ ಬಿ.ಜಿ.ಎಲ್. ಸ್ವಾಮಿ ಅವರದು. ಪ್ರೊ. ಸ್ವಾಮಿ ಅವರು ಮದ್ರಾಸಿನ ಪ್ರೆಸಿಡೆನ್ಸಿ ಕಾಲೇಜಿನ ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಭಾಗದ ಪ್ರಾಚಾರ್ಯರೂ ಹಾಗೂ ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಭಾಗದ ಪ್ರಧಾನ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರಾಗಿದ್ದವರು. ಇವರು ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ ಕುರಿತ ಅನೇಕ ಸಂಶೋಧನಾ ಲೇಖನಗಳು ಹಾಗೂ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೃತಿಗಳ ಕರ್ತೃ. ವಿಜ್ಞಾನ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಜನಪ್ರಿಯ ಗೊಳಿಸುವ ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ಪ್ರೊ. ಸ್ವಾಮಿ ಅವರ ಬರವಣಿಗೆ ಒಂದು ಉತ್ತಮ ಮಾದರಿ. ಮುದ್ರಣ ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ನೆರವಾದ ಸಹಾಯಕ ನಿರ್ದೇಶಕ ಶ್ರೀ ಕೆ. ಎಚ್. ರಾಮಯ್ಯನವರಿಗೂ ಹಾಗೂ ಅತ್ಯಂತ ಶೀಘ್ರದಲ್ಲಿ ಮುದ್ರಿಸಿದ ಬೆಂಗಳೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಮುದ್ರಣಾಲಯದ ಸಿಬ್ಬಂದಿ ವರ್ಗಕ್ಕೂ ನನ್ನ ಕೃತಜ್ಞತೆಗಳು.

ಡಾ. ಸಿ. ವೀರಣ್ಣ
ನಿರ್ದೇಶಕ, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ

ಲೇಖಕರ ನುಡಿ

ನಮ್ಮ ಸುತ್ತುಮುತ್ತಲಿನ ಸ್ಥಾವರ ಜಂಗಮಗಳ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಪರಿಚಯ ಜನಪ್ರಿಯ ವಿಜ್ಞಾನಕ್ಕೆ ಮೊದಲನೆಯ ಮೆಟ್ಟಲು ಎಂದುಕೊಂಡಿರುವವನು, ನಾನು. ಈ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ "ಹಸುರು ಹೊನ್ನು" (1976, ಕಾವ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು) ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ವನ್ಯ ಗಿಡಮರಗಳ ಪರಿಚಯ ಮಾಡಿಸಿರುವಂತೆ ಇಲ್ಲಿ 300-400 ವರ್ಷಗಳಿಂದ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದ ಗಿಡಮರಗಳು ಬಂದು ನೆಲಸಿ, ನಮ್ಮೊಡನೆ ಬೆಳೆದು, ನಮ್ಮದೇ ಆಗಿ, ನಮ್ಮ ದೈನಂದಿನ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಕಲೆತು ಹೋಗಿರುವ ಕೆಲವು ಗಿಡಮರಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯ ಮಾಡಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಅತಿಮುಖ್ಯವೆಂದು ತೋರಿದ ಆಕರಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಈ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ಒದಗಿಸಿದ್ದೇನೆ. ವಸ್ತುವಿಷಯಕ್ಕಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಆಕರಗಳು ನೂರಾರು – ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಭಾಷೆಗಳಿಂದ, ಬೇರೆ ಬೇರೆ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಕಾಲಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಟವಾಗಿರುವಂಥವು. ಸ್ಥಳಾಭಾವದಿಂದ ಅವೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಇಲ್ಲಿ ಉದ್ಧರಿಸಿಲ್ಲ. ಜನಸಾಮಾನ್ಯಕ್ಕೆ ಇದು ಅನಗತ್ಯ ಎಂದು ನನ್ನ ಭಾವನೆ. ಯಾವುದಾದರೂ ಹೇಳಿಕೆಗೆ ಆಧಾರ ಬಯಸುವಂಥ ಓದುಗರಿಗೆ ಆಕರಗಳನ್ನು ಸಂತೋಷದಿಂದ ತಿಳಿಸುತ್ತೇನೆ.

"ಕಾಮಫಲ - ಟೊಮೇಟೊ" ಎಂಬ ಅಧ್ಯಾಯ ಈ ಮೊದಲೇ 'ಸಾಧನೆ' ಪತ್ರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಟವಾಗಿತ್ತು. ಪತ್ರಿಕೆಯ ಸಂಪಾದಕರಿಗೆ ನನ್ನ ವಂದನೆಗಳು. ಪ್ರಸ್ತುತ ಪುಸ್ತಕದ ಪ್ರಕಟನೆಯ ಭಾರವನ್ನು ತಳೆದಿರುವ ಬೆಂಗಳೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ಅಧಿಕಾರಿಗಳಿಗೆ ನನ್ನ ಕೃತಜ್ಞತೆಗಳು.

ಬೆಂಗಳೂರು
ಜುಲೈ 1978

ಬಿ. ಜಿ. ಎಲ್. ಸ್ವಾಮಿ

ಪರಿವಿಡಿ

ಅವತರಣಿಕೆ 1

ಕಾಯಿ - ಪಲ್ಯ 11

ಗಡ್ಡೆ - ಗೆಣಸು 71

ಹಣ್ಣು - ಹಂಪಲು 93

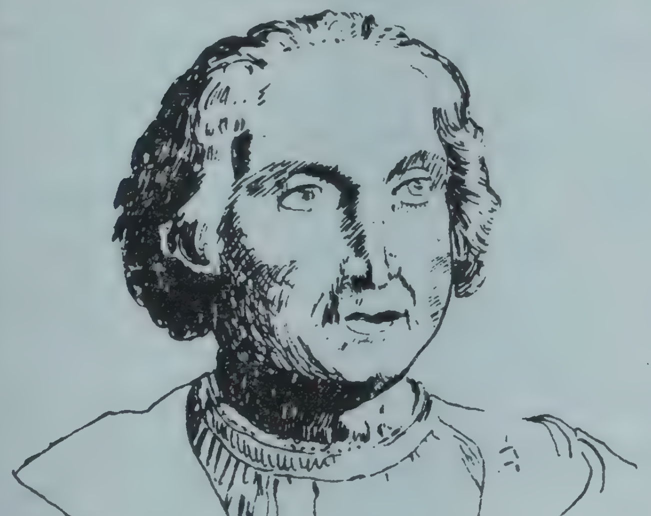
ಮದ್ದು - ಮೂಲಿಕೆ 121

ಒಂದು

ಅವತರಣಿಕೆ

ನಮ್ಮ ಹೊಟ್ಟೆಯ ಚರಿತ್ರೆಗೆ ಹಿನ್ನೆಲೆ

ನೂರಕ್ಕೆ ತೊಂಬತ್ತು ಪಾಲು ಭಾರತ ಭೂಮಾತೆ ಈಯ್ದ ಕಾಯಿಪಲ್ಯಗಳನ್ನೂ ಗಡ್ಡೆಗೆಣಸುಗಳನ್ನೂ ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲುಗಳನ್ನೂ ತಿಂದು ತೃಪ್ತಿಪಟ್ಟುಕೊಂಡಿದ್ದ ನಮ್ಮ ಹೊಟ್ಟೆಯೊಳಕ್ಕೆ ಹದಿನಾರನೆ ಶತಮಾನದಿಂದ ಈಚೆಗೆ ಕಡಲಾಚೆಯಿಂದ ಕಾಲಿಟ್ಟ ಸಸ್ಯಜನ್ಯ ತಿನಿಸುಗಳು ಒದಗಿ ಬಂದವು. ಅವುಗಳಿಗೆ ನಮ್ಮ ನಾಲಿಗೆ ಲೊಟಗೆ ಹೊಡೆಯಿತು, ಹೊಟ್ಟೆ ತಾಳ ಹಾಕಿತು. ಹೀಗೆ ಬಂದ 50-100 ವರ್ಷಗಳೊಳಗಾಗಿ ಆಮದು ಸಸ್ಯಗಳ ಫಲವೇ ನಮ್ಮ ದೈನಂದಿನ ಉಣಿಸುತಿನಿಸುಗಳಲ್ಲಿ ಮೇಲುಗೈಯಾಯಿತು. ಭಾರತೀಯ ಮಡಲಿನಲ್ಲಿ ಬೇರು ಬಿಟ್ಟಿತು, ಬೆಳೆಯಿತು, ಸಾಗುವಳಿಗೆ ಒಗ್ಗಿತು, ಮಡಿಲ ವಿಸ್ತಾರದ ಬಹುಭಾಗವನ್ನು ಆಕ್ರಮಿಸಿಕೊಂಡಿತು. ಅದುವರೆಗೂ ನಮ್ಮ ಹೊಟ್ಟೆಪಾಡನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿದ್ದ ಕಾಯಿಪಲ್ಯ ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲುಗಳು ತೆರೆಯ ಹಿಂದೆ ಸರಿದವು. 'ಸೀಮೆ' ಆಹಾರ ವಸ್ತುಗಳು ಬಹಿರಂಗಕೆ ಇಳಿದವು.



ಕೊಲಂಬಸ್

ಕಡಲು ಪಯಣ ದಾರಿಗಳು

ಮಾನವನ ಚರಿತ್ರೆಯಲ್ಲೇ ಕ್ರಿ. ಶ. 1500 ನೆ ಇಸವಿ ಬಹು ಮುಖ್ಯವಾದ ಒಂದು ಘಟ್ಟ. ನಮ್ಮ ಹೊಟ್ಟೆಯ ಚರಿತ್ರೆಯಲ್ಲೂ ಅಷ್ಟೆ. ಕೊಲಂಬಸನು ಅಮೆರಿಕ ಖಂಡವನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿದ ಒಂದೆರಡು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲೇ ವಾಸ್ಕೊ ಡ ಗಾಮನ ಮಹಾ ಸಾಧನೆ ಸಿದ್ಧಿಪಡೆಯಿತು. 1497 ನೆ ಇಸವಿ, ಜುಲೈ 8ನೆ ತಾರೀಖು, ಲಿಸ್ಬನಿನ ಜನಸಮೂಹ ಟೇಗಸ್ ದಡದಲ್ಲಿ ಗುಂಪುಗೂಡಿತ್ತು. ನಿಲವಂಗಿ ಧರಿಸಿದ್ದ ಪ್ರೀಸ್ಟ್‌ಗಳು ಜನಸಮೂಹವನ್ನು ಭೇದಿಸಿಕೊಂಡು

ವಾಸ್ಕೊ ಡ ಗಾಮ

ವಾಸ್ಕೊ ಡ ಗಾಮನ ಯಾನ ಮಾರ್ಗ, ಕ್ರಿ.ಶ. 1497-8

ಕ್ರಾಬಲ್‌ನ ಯಾನ ಮಾರ್ಗ, ಕ್ರಿ. ಶ. 1500

ಸಾಲು ಸಾಲಾಗಿ ಎದುರು ವರಿಸೆಯಲ್ಲಿ ನಿಂತರು. ಜನದ ದೃಷ್ಟಿಯೆಲ್ಲ ಬಂದರಿನ ಕಡೆ ನಾಟಿತ್ತು. ಅಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ಹಡಗುಗಳು ಭಾರತಾಭಿಮುಖವಾಗಿ ಯಾನ ಮಾಡಲು ಹವಣಾಗಿ ಲಂಗರಿನಲ್ಲಿದ್ದವು. ಪ್ರೀಸ್ಟ್‌ಗಳು ಶಾಂತಿಮಂತ್ರಗಳನ್ನು ಘೋಷಿಸಿದರು. ಜನ ಹರ್ಷೋದ್ಗಾರ ಮಾಡಿತು. ನಾವಿಕರು ಹಡಗಿನ ಪಟಗಳನ್ನು ಬಿಚ್ಚಿದರು. ವಾಸ್ಕೊ ಡ ಗಾಮನ ನೌಕಾ ಸಮೂಹ ಚಲಿಸಿತು. ದಕ್ಷಿಣ ಆಫ್ರಿಕದ ಕೇಪ್ ಆಫ್ ಗುಡ್‌ಹೋಪ್ ಎಂಬ ದಕ್ಷಿಣ ತುದಿಯನ್ನು ಬಳಸಿ, ಹತ್ತು ತಿಂಗಳಾದ ಮೇಲೆ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದ ಪಶ್ಚಿಮ ಕರಾವಳಿಯ ಕಲ್ಲಿಕೋಟೆ (ಈಗಿನ ಕ್ಯಾಲಿಕಟ್) ಯಲ್ಲಿ ಲಂಗರು ಬಿಟ್ಟಿತು (ಮೇ 20, 1498). ಯೂರೋಪಿನಿಂದ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಸಮುದ್ರ ಮಾರ್ಗ ಸ್ಥಾಪಿತವಾಯಿತು. ಕಲ್ಲಿಕೋಟೆಯಲ್ಲಿ ಈ ವೇಳೆಗಾಗಲೇ ಅರಬ್ಬೀಯರೂ ಮೂರ್‌ನಾಡಿಗರೂ ಕಡಲು ವ್ಯಾಪಾರೋದ್ಯಮಗಳನ್ನು ನೆಲೆಯಾಗಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದರು. ಪೋರ್ಚುಗೀಸರ ಆಗಮನ ಅವರಿಗೆ ಹಿಡಿಸಲಿಲ್ಲ. ತಕರಾರು ಆರಂಭವಾಯಿತು. ವಾಸ್ಕೊ ಡ ಗಾಮನು ಹಿಂತಿರುಗುವಾಗ ಕಲ್ಲಿಕೋಟೆಯ ದೊರೆ (ಜಾಮೊರಿನ್) ಯಿಂದ ಕರಾರು ಪತ್ರವನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಂಡ. ಅದರ ಸಾರಾಂಶ: ''ನಿಮ್ಮ ನಾಡಿನ ಮಾನ್ಯ ವಾಸ್ಕೊ ಡ ಗಾಮನು ನನ್ನ ರಾಜ್ಯಕ್ಕೆ ಬಂದದ್ದು ಬಹಳ ಸಂತೋಷ. ನನ್ನ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ದಾಲ್ಚೀನಿ, ಲವಂಗ, ಶುಂಠಿ, ಮೆಣಸು ಮತ್ತು ಮಣಿಗಳು ಹೇರಳವಾಗಿವೆ; ನಿಮ್ಮ ಚಿನ್ನ, ಬೆಳ್ಳಿ, ಹವಳ ಮತ್ತು ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣದ ಬಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ವಿನಿಮಯ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಇಚ್ಛೆಪಡುತ್ತೇನೆ." ಈ ಸಂಧಾನದೊಡನೆ ವಾಸ್ಕೊ ಡ ಗಾಮನು 1499ನೆ ಇಸವಿಯ ಸೆಪ್ಟೆಂಬರಿನಲ್ಲಿ ಟೇಗಸ್ ಬಂದರಿಗೆ ವಾಪಸು ಬಂದು ಸೇರಿದ.

ಇಷ್ಟು ಮಾತ್ರವೇ ಸಂಭವಿಸಿದ್ದಿದ್ದರೆ ನಮ್ಮ ಹೊಟ್ಟೆಯ ರೀತಿನೀತಿಗಳು ಮಾರ್ಪಾಟುಗೊಳ್ಳಬೇಕಾದ ಸಂದರ್ಭವೇ ಒದಗುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಪೋರ್ಚುಗೀಸರ ಸಮುದ್ರಯಾನದಲ್ಲಿ ಇನ್ನೊಂದು ಅನಿರೀಕ್ಷಿತ ಘಟನೆ ಸಂಭವಿಸಬೇಕಾಯಿತು. ಇದು ನಡೆದದ್ದು 1500 ರಲ್ಲಿ. ವಾಸ್ಕೊ ಡ ಗಾಮನ ವಿಜಯ ಯಾತ್ರೆಯಿಂದ ಹುರುಪುಗೊಂಡ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ಕ್ರಾಬಲ್ ಎಂಬ ಮುಖ್ಯಾಧಿಕಾರಿಯ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆಯಲ್ಲಿ 1500 ಯೋಧರ ಸಮೇತ 38 ನಾವೆಗಳ ವ್ಯೂಹವನ್ನು ಏರ್ಪಡಿಸಿಕೊಂಡು ಭಾರತಾಭಿಮುಖವಾಗಿ ಯಾನಮಾಡಿದರು. ಲಿಸ್ಬನಿನಿಂದ ದಕ್ಷಿಣ ದಿಕ್ಕಿನಲ್ಲಿ ಹರಿಯುತ್ತಿದ್ದ ನೌಕಾವ್ಯೂಹ ಕ್ಯಾನರಿ ದ್ವೀಪವನ್ನು ದಾಟಿದ ಬಳಿಕ ದಾರಿ ತಪ್ಪಿ ನೈರುತ್ಯ ದಿಕ್ಕಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರಯಾಣವನ್ನು ಮುಂದುವರೆಸಿ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದ ಬ್ರೆಜಿಲ್ ಪೂರ್ವ ತೀರವನ್ನು ತಲುಪಿತು. ಈ ಘಟನೆಯಿಂದ ಯಾನ ಮಾರ್ಗಕ್ಕೊಂದು ಸುಯೋಗ ಲಭಿಸಿತು. ಪೋರ್ಚುಗಲ್-ಭಾರತ ಸಮುದ್ರ ಮಾರ್ಗದಲ್ಲಿ ಓಯಿಸಿಸ್ ದೊರಕಿದಂತಾಯಿತು. ಕುಡಿಯುವ ನೀರನ್ನೂ ಸೌದೆಯನ್ನೂ ಆಹಾರ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನೂ ಶೇಖರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವ ಕೇಂದ್ರವೊಂದು ಸ್ಥಾಪಿತವಾಯಿತು. ಹೀಗೆ ತಪ್ಪು ಹೆಜ್ಜೆಯಿಟ್ಟ ನೌಕಾವ್ಯೂಹ ಅನೇಕ ಕಷ್ಟನಷ್ಟಗಳಿಗೀಡಾಗಿ ಕೇವಲ ಆರು ನೌಕೆಗಳೊಡನೆ ಭಾರತ ತೀರವನ್ನು ಸೇರಿತು. ಈ ಪಯಣ ದಾರುಣಮಯವಾಗಿದ್ದಿತಾದರೂ ಮರುಪಯಣಗಳು ಸುಗಮವಾದವು. ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ವಲಸೆ ಹೂಡಲು ನಾಂದಿಯಾಯಿತು.

1500 ರಲ್ಲಿ ಗೋವೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ಥಾಪನೆಗೊಂಡ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ಬಹು ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಲದಲ್ಲೇ ಆಫ್ರಿಕದ ತೀರಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವನ್ನೂ, ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದ ಕರಾವಳಿಯ ಕೆಲವು ಪ್ರದೇಶಗಳನ್ನೂ ಸ್ವಾಧೀನಪಡಿಸಿಕೊಂಡರಲ್ಲದೆ, ಪೌರ್ವಾತ್ಯ ದೇಶಗಳಲ್ಲೂ ನೆಲೆ ಬಿಟ್ಟರು. 1511 ರಲ್ಲಿ ಮಲಕ, 1512-14 ರಲ್ಲಿ

ಮೊಲ್ಯುಕಾ ಮತ್ತು ಸಯೂಮ್ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ವಲಸೆ ಸ್ಥಾಪಿಸಿ, ಕೆಂಪು ಸಮುದ್ರ ಮತ್ತು ಪರ್ಷಿಯ ಕೊಲ್ಲಿಗಳಲ್ಲೂ ಓಡಾಡಿದರು. 1517 ರಲ್ಲಿ ಚೈನ ದೇಶದ ಕಾಂಟನ್ ಪಟ್ಟಣವನ್ನು ಆಕ್ರಮಿಸಿಕೊಂಡರು; 1557 ರಲ್ಲಿ ಮಕಾವೊವನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿದರು. ಇಲ್ಲಿಂದ ಜಪಾನ್ ಮತ್ತು ಕಾರ್ವೋಸ ದ್ವೀಪಗಳೊಡನೆ ವಾಣಿಜ್ಯ ವಿನಿಮಯವನ್ನು ಏರ್ಪಡಿಸಿಕೊಂಡರು.

ಹೀಗೆ ಹವಣಗೊಂಡ ಪೋರ್ಚುಗಲ್ – ಭಾರತ ಸಮುದ್ರ ಮಾರ್ಗದ ಮೂಲಕ ಸುಮಾರು 165 ವರ್ಷ ಕಾಲ ಅವಿಚ್ಛಿನ್ನವಾಗಿ ಹೋಗು ಬರವುಗಳು ನಡೆದವು. ಲಿಸ್ಬನಿನಿಂದ ಬ್ರೆಜಿಲಿಗೆ ಹೋಗಿ, ಅಲ್ಲಿ ಆಹಾರಾದಿಗಳ ಸಂಗ್ರಹಣೆಮಾಡಿಕೊಂಡು, ಅಲ್ಲಿಂದ ಕೇಪ್ ಆಫ್ ಗುಡ್ ಹೋಪಿನಲ್ಲಿ ತಂಗಿ. ಅಲ್ಲಿಯೂ ಉಗ್ರಾಣವನ್ನು ತುಂಬಿಕೊಂಡು. ಗೋವೆಯನ್ನು ಸೇರುವುದು ಪೋರ್ಚುಗೀಸರ ಸಾಧಾರಣ ಕ್ರಮ ವಾಯಿತು. ಗೋವೆಯಿಂದ ಪೌರ್ವಾತ್ಯ ದೇಶಗಳಿಗೆ ಸರಕು ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಕೊಂಡೊಯ್ಯುವುದೂ ನೆಲೆಯಾಗಿ ನಿಂತಿತು. ಹೀಗಾಗಿ ಅಲ್ಲಿಂದ ಇಲ್ಲಿಗೆ. ಇಲ್ಲಿಂದ ಅಲ್ಲಿಗೆ ವಿನಿಮಯವಾದ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳೂ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಬಳಕೆಗಳೂ ಸುಲಭವಾಗಿ ಒಂದರೊಡನೊಂದು ಕಲೆತವು. ಯೂರೋಪು ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಿಂದ, ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದಿಂದ, ಆಫ್ರಿಕದಿಂದ. ಚೈನ, ಜಪಾನ್, ಪೆಸಿಫಿಕ್ ದ್ವೀಪಗಳು ಮೊದಲಾದ ಪೂರ್ವ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಿಂದ, ಪ್ರಯತ್ನಪೂರ್ವಕವಾಗಿಯೋ ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿಯೋ ಅಲ್ಲಿಯ ಸರಕುಗಳು ಭಾರತಕ್ಕೂ ಭಾರತದ ಸರಕುಗಳು ಅಲ್ಲಿಗೂ ವಿನಿಮಯವಾದವು. ಇಂಥ ಸರಕುಗಳಲ್ಲಿ ಸಸ್ಯಗಳೂ ಸಸ್ಯೋತ್ಪನ್ನ ವಸ್ತುಗಳೂ ಸೇರಿವೆ.

ಮೆಕ್ಸಿಕೊ - ಫಿಲಿಪೈನ್ ನಡುವಣ ಯಾನ ಮಾರ್ಗ

ಅಮೆರಿಕದ ಇರವನ್ನೂ, ಯೂರೋಪಿನಿಂದ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಸಮುದ್ರ ಮಾರ್ಗವನ್ನೂ ಕಂಡುಹಿಡಿದಾದ ಕೆಲವು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲೇ ಇನ್ನೊಂದು ಮಹತ್ ಘಟನೆ ಸಂಭವಿಸಿತು. 1520-21 ರಲ್ಲಿ ಮಗೆಲ್ಲನ್ ಎಂಬಾತ ಸಮುದ್ರ ಮಾರ್ಗವಾಗಿ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಸುತ್ತು ವರೆದು ಬಂದ. ಇದರಿಂದ ಕೆಲವು ಪೆಸಿಫಿಕ್ ದ್ವೀಪ ಗಳು ಬೆಳಕಿಗೆ ಬಂದವು. 1595 ರಲ್ಲಿ ಸ್ಪೈಯ್ನಿಗರು ಮೆಕ್ಸಿಕೊವಿನಿಂದ ಫಿಲಿಪೈನ್ ದ್ವೀಪಕ್ಕೆ ಸಮುದ್ರ ಮಾರ್ಗವನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿದರು. ಇದೇ ವರ್ಷ ಫಿಲಿಪೈನಿನ ಚಿಬೂ ಎಂಬೆಡೆಯಲ್ಲಿ ತಮ್ಮ ವಲಸೆ ಯನ್ನು ಹೂಡಿದರು. ಇದಕ್ಕೆ 50 ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆಯೇ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ಫಿಲಿಪೈನ್ ದ್ವೀಪಾವಳಿಗೆ ದಕ್ಷಿಣದಲ್ಲಿರುವ ಮೊಲ್ಯುಕಾದಲ್ಲಿ ವಲಸೆ ಬಿಟ್ಟಿದ್ದರು; ದಕ್ಷಿಣ ಫಿಲಿಪೈನಿನೊಂದಿಗೆ ವ್ಯಾಪಾರ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಬೆಳೆಸಿದ್ದರು.[1] ಹೀಗಾಗಿ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕ-ಮೆಕ್ಸಿಕೊಗಳಿಂದ ಸಸ್ಯೋತ್ಪನ್ನ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು (ಅವುಗಳ ದಾತೃ ಸಸ್ಯಗಳೂ) ಫಿಲಿಪೈನಿಗೆ ಬಂದು, ಅಲ್ಲಿಂದ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರ ಕೈಸೇರಿ ಅವರ ವಲಸೆಯಿದ್ದ ಪೌರ್ವಾತ್ಯ ಪ್ರದೇಶಗಳನ್ನು ತಲುಪಿದವು. ಭಾರತಕ್ಕೂ ಬಂದವು.

ಹೀಗೆ ನೂತನ ಖಂಡದ ಬೆಳೆಗಳು ಪ್ರಾಚೀನ ಖಂಡಕ್ಕೆ ಸಾಗಿದ ಸಂದರ್ಭವೂ, ಪ್ರಾಚೀನ ಪ್ರದೇಶಗಳ

ಬೆಳೆಗಳು ನೂತನ ಖಂಡಕ್ಕೆ ಆಗಮಿಸಿದ ಸಂದರ್ಭವೂ ಏರ್ಪಟ್ಟದ್ದು 16 ನೆ ಶತಮಾನದಿಂದ ಈಚೆಗೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಜ್ಞಾಪಕದಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಈ ವಿನಿಮಯದಲ್ಲಿ ಪಾಲುಗೊಂಡವರು ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ಮತ್ತು ಸ್ಪೆಯಿನ್ನಿಗರು. ಫಿಲಿಪೈನ್ ಮತ್ತು ಪಾಲಿನೀಷಿಯಗಳಿಗೂ ಮಧ್ಯ ಅಮೆರಿಕ ಖಂಡಕ್ಕೂ ವಾಣಿಜ್ಯ ವಿನಿಮಯಗಳನ್ನು ಏರ್ಪಡಿಸಿದವರು ಸ್ಪೆಯಿನ್ನಿಗರಾದರೆ, ಭಾರತಕ್ಕೂ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕ ಖಂಡಕ್ಕೂ ಸಂಬಂಧ ಕಲ್ಪಿಸಿ ಕೊಟ್ಟವರು ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು. ಸ್ಪೆಯಿನ್ನಿಗೂ ಭಾರತಕ್ಕೂ ನೇರವಾದ ನಿಕಟವಾದ ಸಂಬಂಧ ಯಾವಾಗಲೂ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರಿಗೂ ಭಾರತಕ್ಕೂ (ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಪಶ್ಚಿಮ ಕರಾವಳಿ ಪ್ರದೇಶ) 16ನೆ ಶತಮಾನದಿಂದ ವ್ಯಾಜ್ಯದ ಮತ್ತು ವ್ಯಾಪಾರದ ನಂಟು ಗಂಟುಬಿದ್ದಿತು. 16/17 ನೆ ಶತಮಾನಗಳ ವೈಭವವನ್ನು ಮುಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮೆರೆಯಿಸಲಿಲ್ಲವಾದರೂ ಭಾರತ ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯ ಯುಗದವರೆಗೂ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ಗೋವೆಯನ್ನು ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಆಧಿಪತ್ಯ ಕೇಂದ್ರವಾಗಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ವ್ಯಾಪಾರ ವಾಣಿಜ್ಯಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಸುಮಾರು ನಾಲ್ಕು ಶತಮಾನದ ಕಾಲ ಪೋರ್ಚುಗೀಸು ವ್ಯವಹಾರ ಸಂಬಂಧ ನಮ್ಮ ಸಾಗುವಳಿ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಮಾರ್ಪಡಿಸಿದ್ದಲ್ಲದೆ, ನಮ್ಮ ಹೊಟ್ಟೆಯ ದಿನಚರಿಯನ್ನು ಮಾರ್ಪಡಿಸಿದ್ದಲ್ಲದೆ, ನಮ್ಮ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಮೇಲೂ ತಕ್ಕಮಟ್ಟಿನ ಪ್ರಭಾವವನ್ನು ಒತ್ತಿತು.

16ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಸರಕು ತಂದ ಪೋರ್ಚುಗೀಸ್ ನಾವೆ

ಭಾರತೀಯ ಜಾಲದಲ್ಲಿ ಪೋರ್ಚುಗೀಸು ಎಳೆಗಳು

ಗೋವೆ, ಕಲ್ಲಿಕೋಟೆ ಮೊದಲಾದ ಪಶ್ಚಿಮ ತೀರದ ಪಟ್ಟಣಗಳಲ್ಲಿ ನೆಲೆಸಿದ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ಮೊದಮೊದಲು ಭಾರತೀಯರೊಂದಿಗೆ ಅಷ್ಟಾಗಿ ಕಲೆಯಲಿಲ್ಲ. ಕ್ರಮೇಣ ಸ್ಥಿತಿ ಬದಲಾಯಿಸಿತು. ಪೋರ್ಚುಗೀಸು ಕ್ರೈಸ್ತಮತ ಸಂಸ್ಥೆಗಳೂ ಚರ್ಚುಗಳೂ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡವು. 1555 ರಲ್ಲಿ ಜೆಸುಯಿಟ್ ಪಾದರಿಗಳು ಚರ್ಚಿನ ಸರ್ವಾಧಿಕಾರಿಗಳಾಗಿ ರೋಮ್ ಮಠದ ಮುಖ್ಯ ಪ್ರತಿನಿಧಿಗಳಾದರು. ಜನರಲ್ಲಿ ಕ್ರೈಸ್ತ ಮತವನ್ನು ಹರಡಿದರು. ಪೋರ್ಚುಗೀಸು - ಹಿಂದೂ ವಿವಾಹಗಳನ್ನು ಆಗಮಾಡಿಸಿದರು. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಪೋರ್ಚುಗೀಸು ರಾಯಭಾರ ನೆಲೆಗೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ ಈ ಉಪಾಯವೇ ಮುಖ್ಯವಾದ ತಳಹದಿಯಾಯಿತು.

ಗೋವೆಯ ಗೌವರ್‌ನರಾಗಿದ್ದ ಆಲ್ಬುಕರ್ಕ್‌ನು ಎಳೆಯರ ವಿದ್ಯಾಭ್ಯಾಸಕ್ಕೆ ವಿಶೇಷ ಗಮನವನ್ನು ಸಲ್ಲಿಸಿದ. ಆದರೆ ಇಲ್ಲಿಯೂ ಒಂದು ಕೊಕ್ಕೆಯಿಟ್ಟ. "ಕೊಚ್ಚಿ (ಕೊಚಿನ್)ಯಲ್ಲಿ ಎಳೆ ಮಕ್ಕಳು ಓದುವ ಶಾಲೆಯೊಂದಕ್ಕೆ ಭೇಟಿಕೊಟ್ಟಿದ್ದೆ. ಅವರು ಅಲ್ಲಿಯೇ ಕೊಳೆಯದಿರುವಂತೆ ಅವರ ಮುನ್ನೇಳಿಕೆಗಾಗಿ ಆಜ್ಞೆಗಳನ್ನು ಜಾರಿಗೆ ತಂದಿದ್ದೇನೆ. ಪೋರ್ಚುಗೀಸು - ಹಿಂದೂ ಮದುವೆಯಿಂದ ಹುಟ್ಟಿದ ಮಕ್ಕಳಿಗೆಲ್ಲ ಶಿಕ್ಷಣ ಕೊಡಬೇಕೆಂದು ಕಾನೂನು ಜಾರಿ ಮಾಡಿದ್ದೇನೆ,"ಆಂಟೊನಿಯೊ ಗಾರ್ಲೊ ಎಂಬುವನು ಹುಡುಗರಿಗೆ ಕ್ರೈಸ್ತ ತತ್ತ್ವಗಳನ್ನು ಭೋಧಿಸುತ್ತಿದ್ದನಲ್ಲದೆ, ಕೇವಲ ಆರು ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ತಮಿಳು ಓದುಬರಹವನ್ನು ಕಲಿಸುತ್ತಿದ್ದ. ಪೋರ್ಚುಗೀಸು ಪಾದರಿಗಳ ಉಪಯೋಗಕ್ಕಾಗಿ ತಮಿಳು ವ್ಯಾಕರಣವೊಂದನ್ನೂ, ಪೋರ್ಚುಗೀಸು - ತಮಿಳು ನಿಘಂಟುವೊಂದನ್ನೂ ರಚಿಸಿದ. ಈ ಸಂಪರ್ಕಗಳಿಂದ ಪೋರ್ಚುಗೀಸು ಭಾಷೆಯ ನುಡಿಗಳು ತಮಿಳಿಗೆ ರೂಪಾಂತರವಾಗಿ ಬಂದವು.[2]

ಪೋರ್ಚುಗೀಸರ ವಲಸೆ ಪಶ್ಚಿಮ ಭಾರತದಲ್ಲಿದ್ದಿತಾದರೂ ಪೂರ್ವ ದಿಕ್ಕಿನಲ್ಲಿದ್ದ ತಮಿಳುನಾಡನ್ನು ತನ್ನ ಪ್ರಭಾವದೊಳಕ್ಕೆ ಹೇಗೆ ಸೆಳೆದು ಕೊಂಡಿತು ಎಂಬ ಪ್ರಶ್ನೆ ಏಳುತ್ತದೆಯಲ್ಲವ ? ಗೋವೆ, ಕೊಚ್ಚಿಗಳಲ್ಲಿ ವಲಸೆ ಸ್ಥಿರಗೊಳಿಸಿದ ಕಾಲದಲ್ಲೇ ಸಿಲೋನಿನಲ್ಲೂ ಬಿಡದಿಗಳನ್ನು ನೆಲೆಗೊಳಿಸಿದರು ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು. ಆಗಿನ ಸಿಂಹಳದಲ್ಲಿ ತಮಿಳರ ಸಂಖ್ಯೆ ಅಧಿಕ. ಅಲ್ಲಿಂದ ತಮ್ಮ ತಾಯ್ನಾಡಿನೊಡನೆ ನಿಕಟವಾದ ಸಂಬಂಧವಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿದ್ದರು. ಸಿಂಹಳದ ತಮಿಳಿನಲ್ಲಿ ಪೋರ್ಚುಗೀಸು ಬೆರೆತುಕೊಂಡಿತು. ತಮಿಳುನಾಡಿಗೆ ಅಲ್ಲಿಂದ ಬಂದು ಸೇರಿಕೊಂಡಿತು.

ಗೋವೆಯನ್ನು ಆಗ ಸುತ್ತುವರೆದಿದ್ದ ಕನ್ನಡ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲೂ ಈ ಬಗೆಯ ಸಂಭವಗಳು ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲೂ ತೀವ್ರತೆಯಲ್ಲೂ ನಡೆದಿರಬೇಕೆಂದು ಊಹಿಸುವುದರಲ್ಲಿ ಅನುಚಿತೆಯಿಲ್ಲ. ಕನ್ನಡ ಭಾಷಾ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆಯಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಕುತೂಹಲ ಸಾಕಷ್ಟು ಉತ್ಸಾಹದಿಂದ ಸಾಗಿಲ್ಲ. ಇದು ಕೊನಗುವವರೆಗೂ ಅನ್ಯ ಭಾಷೆಗಳ, ಅನ್ಯ ಜನಾಂಗಗಳ ಒತ್ತಡವು ಕನ್ನಡತನವನ್ನು ರೂಪಿಸಿರುವ, ರೂಢಿಸಿರುವ ರೀತಿ ನೀತಿಗಳನ್ನು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ತಿಳಿಯುವಂತಿಲ್ಲ.

'ಪರಂಗಿ' ಪದವನ್ನು ಕುರಿತು

'ಪರಂಗಿ' ಯವರೆಂದರೆ ಇಂಗ್ಲಿಷರು ಎಂಬುದು ಇಂದಿನ ಸಾಮಾನ್ಯ ತಿಳಿವಳಿಕೆ: ಚಾರಿತ್ರಿಕ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಇದರ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಸ್ವಾರಸ್ಯವಾಗಿದೆ. ಮೊದಮೊದಲು ಪರದೇಶದಿಂದ ನಮ್ಮ ದೇಶಕ್ಕೆ ಅಧಿಕ ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಬಂದು ನೆಲೆಸಿದ ಬಿಳಿಯ ಜನಾಂಗ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರದೇ. ಕ್ರುಸೇಡ್ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಫ್ರೆಂಚ್ ಜನಾಂಗಕ್ಕೆ ಫ್ರಾಂಕ್ಸ್ ಎಂಬ ಹೆಸರು ಸಂದಿತ್ತು. ಯೂರೋಪಿನಲ್ಲಿ ಪಾಶ್ಚಿಮಾತ್ಯರಿಗೂ ಇದೇ ಹೆಸರು ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿತ್ತು. ಭಾರತಕ್ಕೆ ಬಂದು ನೆಲೆಸಿದ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರಿಗೂ ನಮ್ಮವರು ಈ ಪದದ ರೂಪಾಂತರವನ್ನೇ - ಪರಂಗಿ - ಉಪಯೋಗಿಸಿದರು. ಪೋರ್ಚುಗೀಸು-ಹಿಂದೂ ವಿವಾಹಗಳ ಫಲಕ್ಕೂ ಇದೇ ಹೆಸರು ಅಂಟಿಕೊಂಡಿತು. ಅಂತರ್ಜಾತಿ ವಿವಾಹಗಳಿಂದ ಹುಟ್ಟಿದವರನ್ನು ಕೀಳು ಭಾವನೆಯಿಂದ ಸಂಭೋಧಿಸುವ ಪ್ರತ್ಯೇಕತೆಯನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಂಡಿತು, ಕ್ರಮೇಣ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಬಂದ ಬಿಳಿಯ ಜನಾಂಗಕ್ಕೆಲ್ಲ ಈ ಪರಿಭಾಷೆಯೇ ಅನ್ವಯವಾಯಿತು.

ಇಲ್ಲಿ ಒಂದು ಟೀಕೆ ಉಚಿತವಾಗಿದೆ. ಪೋರ್ಚುಗೀಸು–ಹಿಂದೂ ವಿವಾಹಗಳು ಎಷ್ಟೋ ಕುಲೀನ ಮನೆತನಗಳಲ್ಲಿ ನಡೆದವು ; ಗಣ್ಯ ವಂಶಜರ ಪಾರಂಪರ್ಯ ಬೆಳೆಯಿತು. ಅಂಥವರಿಗೆ ಪರಂಗಿ – ಅಪ ಪ್ರಯೋಗ ಸಲ್ಲಲಿಲ್ಲ. ಸಮಾಜದ ಕೆಳದರ್ಜೆಯಲ್ಲಿ ಹೇಯ ನಡತೆಯಿಂದ ಜನಿತರಾದವರಿಗೆ ಈ ಪ್ರಯೋಗ ಸಂದಿತು. ಜನತೆಯ ಕೀಳು ಶ್ರೇಣಿಯಲ್ಲಿ ಈ ಬೆರಕೆಗಳಿಗೆ ಉತ್ತೇಜನ ಕೊಡುವುದು ಆಲ್ಬುಕರ್ಕನ ಪಾಲಿಸಿಗಳಲ್ಲೊಂದಾಗಿತ್ತು. ಪರಂಗಿ ಪದಕ್ಕೆ ಆಡುಮಾತಿನ ಇನ್ನೊಂದು ದುರದೃಷ್ಟವೂ ಸಂಭವಿಸಿತು. ಒಂದು ಬಗೆಯ ಮೇಹರೋಗಕ್ಕೆ ಪೋರ್ಚುಗೀಸು ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಬ್ರಾಂಕೊ ಎಂಬ ಹೆಸರಿದೆ. ತಮಿಳರ ಮಾತಿನಲ್ಲಿ ಇದು ಪಿರಂಕೊ, ಪಿರಂಕಿ(ಗಿ) ಆಗಿಬಿಟ್ಟಿತು. ಪರಂಗಿ ರೋಗವೆಂಬ ಪದ ಹುಟ್ಟಿದ್ದು ಹೀಗೆ. ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ಮೊದಲು ಪರಂಗಿಯರಾದರು ; ಪೋರ್ಚುಗೀಸು–ಹಿಂದೂ ಮದುವೆಗಳಿಂದ ಹುಟ್ಟಿದವರು ಪರಂಗಿಯವರೆಂದು ದೂಷಿತರಾದರು. ಮೇಹಜಾಡ್ಯ ಪರಂಗಿ ರೋಗವಾಯಿತು. 17ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಪರಂಗಿ ಎಂಬುದು ಸಾಮಾನ್ಯವಾದ ಬೈಗುಳವಾಗಿತ್ತು. 1639 ರಲ್ಲಿ ಪಾದರಿ ಮಾರ್ಟಿಂಜ್ ಎಂಬಾತ ಬರೆದಿಟ್ಟಿರುವ ಮುಕ್ತಕ : "ಕರಾವಳಿ ಪ್ರದೇಶದ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ಭಾರತೀಯರ ಚಿತ್ತಕ್ಕೆ ನೋವುಂಟುಮಾಡಿ ತನ್ಮೂಲಕ ಅವರ ತಾತ್ಸಾರವನ್ನು ತಂದುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ."

ಆದರೆ 'ಪರಂಗಿ' ಪದಕ್ಕೆ ಕುಹಕವಾಗಲಿ ಹೀನಾಯವಾಗಲಿ ಸೋಕದಿದ್ದ ಸಂದರ್ಭಗಳೂ ಇದ್ದವು. ಹೊರದೇಶದಿಂದ ಆಮದಾದ ಗಿಡಮರಗಳಿಗೆ ಪರಂಗಿ ಚೆಕ್ಕೆ, ಪರಂಗಿ ಹಣ್ಣು, ಪರಂಗಿತಾಳೆ ಮೊದಲಾದ ಪವಗಳು ಉದಯುವಾದದ್ದು ಇಂಥ ಪರ್ವಗಳಲ್ಲಿ. ಬಿಳಿಯರು ಯುದ್ಧ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಕ್ಯಾನನ್(canon) ಎಂಬ ಗುಂಡು ಹಾರಿಸುವ ಶಸ್ತ್ರ ನಮಗೆ ಹೊಸತಾಗಿದ್ದುದರಿಂದ ಆ ಯಂತ್ರಕ್ಕೆ ಫಿರಂಗಿ ಎಂಬ ಮಾತು ಸಂದಿರುವಂತೆ ಭಾಸವಾಗುತ್ತದೆ.

1. Debenham, F. 1960. Discovery and Exploration, Paul Hamlyn, London
   Merril, E.D. 1954. The Botany of Cook's Voyages. Chronica Botanica, U.S.A.

2. Prof. T. P. Meenakshisundaram Sixty-first Birthday Commemoration Volume 1961. Annamalai University.

ಎರಡು

ಕಾಯಿ - ಪಲ್ಯ

ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ*

ಕೊಲಂಬಸನು ಹುಡುಕಿಕೊಂಡು ಹೋದದ್ದು ಈಸ್ಟ್ ಇಂಡಿಯ ದ್ವೀಪಾವಳಿ; ಅಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಮೆಣಸು ಬೆಳೆಯನ್ನು ವಶಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ. ವಿಧಿ ಅವನನ್ನು ಕೊಂಡೊಯ್ದುದ್ದು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕ; ಆದರೂ ಮೆಣಸಿಗಿಂತಲೂ ಘಾಟು ಖಾರಗಳನ್ನೊಳಗೊಂಡ ಮೆಣಸಿನಕಾಯನ್ನು ದೊರಕಿಸಿಕೊಟ್ಟಿತು. ಆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಯೂರೋಪಿಯನರಿಗೆ ಪರಿಚಯವಾಗಿದ್ದದ್ದು ಮೆಣಸು (ಪೆಪ್ಪರ್). ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪರಿಚಯವಾದಾಗ ಅದನ್ನು ಗುಣವಾಚಕವಾಗಿ ಪೆಪ್ಪರ್ ಎಂದೇ ಕರೆದರು. ನಾವು ಮಾಡಿದ್ದಾದರೂ ಬೇರೆ ಅಲ್ಲ. ಮೆಣಸಿಗಿರುವ ರುಚಿಯೆ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಮ್‌ಗೂ ಇರುವುದರಿಂದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎಂದೆವು. ಮೊಟ್ಟ ಮೊದಲು ಈ ಅದಲು ಬದಲನ್ನು ಆರಂಭಿಸಿದವರು ಕೊಲಂಬಸ ನೊಡನಿದ್ದ ನಾವಿಕ ಸಂಗಡಿಗರೇ. ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಮನ್ನು ಕಚ್ಚಿದೊಡನೆಯೇ ಮೆಣಸಿನ ನೆನಪು ಉಂಟಾಗಿ ಅದೇ ಹೆಸರನ್ನು ಇದಕ್ಕೆ ಅಂಟಿಸಿಬಿಟ್ಟರು.

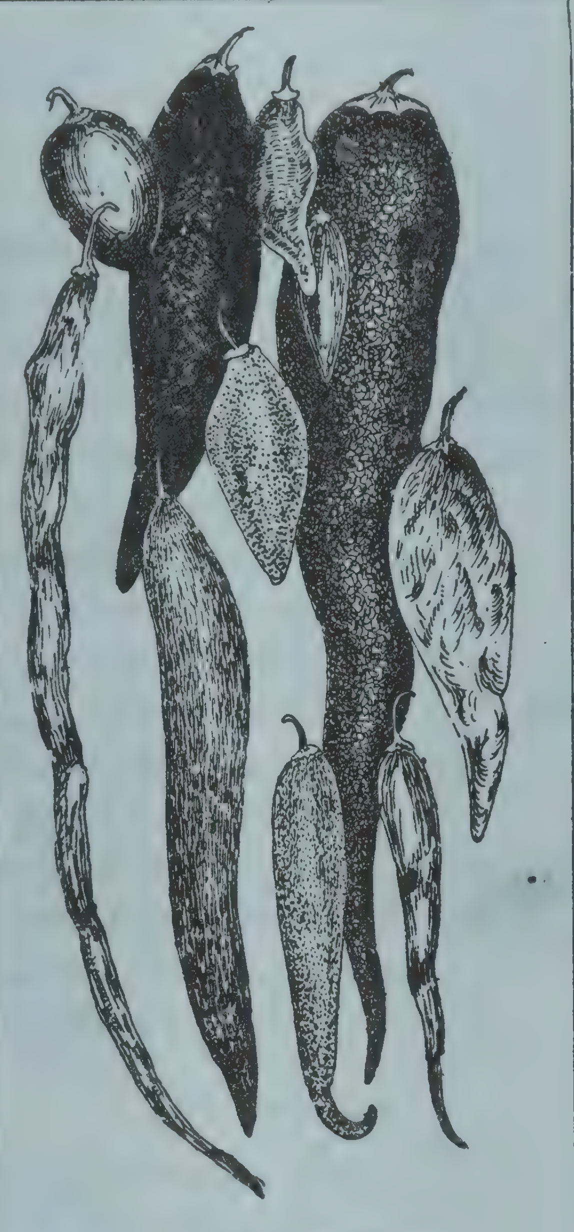
ಖಾರದ ಕೆಂಡ

ಗುಣ ಗಾನ

ಕೆಲವು ಜಾತಿಯ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳು ಕೆಂಡದ ಖಾರ - ರಸ ಸೋಕಿದೆಡೆ ಬೊಬ್ಬೆಯೇಳುತ್ತದೆ. ನಮ್ಮ ಕಡೆ ಇಂಥ ರಖಮುಗಳಿಗೆ 'ಲವಂಗ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ', 'ರಾಕ್ಷಸ ಮೆಣ-

* Capsicum annuum Linn

ಸಿನಕಾಯಿ', 'ರಾವಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ' ಎಂಬ ಪರ್ಯಾಯ ಪದಗಳು ಆಡುಮಾತಿನಲ್ಲಿ ರೂಢಿಗೊಂಡಿವೆ. ಅಷ್ಟೊಂದು ಖಾರವಿಲ್ಲದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಜಾತಿಗಳೂ ಉಂಟು. 'ದೊಣ್ಣೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ' (ತಮಿಳಿನಲ್ಲಿ 'ಕೊಡ ಮುಳಗಾಯಿ') ಇಂಥವುಗಳಲ್ಲೊಂದು. ಹಸಿಯದಾಗಿ ತಿನ್ನಲು ಚೆನ್ನ, ಬೇಯಿಸಿಯೂ ತಿನ್ನಬಹುದು. ಈ ಜಾತಿ ನಮ್ಮ ದೇಶವನ್ನು ಹೊಕ್ಕು 60-70 ವರ್ಷಗಳಾಗಿರಬಹುದು.


ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ರಖಮುಗಳು

ಬಹುಕಾಲದಿಂದಲೂ ಪರಿಚಿತವಾಗಿರುವುದು ಖಾರದ ಕೆಂಡಗಳು, - ಕಾಯಿ ಉದ್ದವೇ ಆಗಲಿ, ಕುಳ್ಳೇ ಆಗಲಿ, ದುಂಡೇ ಆಗಲಿ, ನೀಟವೇ ಆಗಲಿ ಹುಟ್ಟುಗುಣ ಹೋಗದು; ಹಸಿ ಕಾಯಾದರೂ ಒಂದೇ, ಒಣಕಾಯಾದರೂ ಒಂದೇ, ನೇರವಾಗಿ ಕಚ್ಚಿದರೂ ಒಂದೇ, ಧೂಳು ಮಾಡಿದರೂ ಒಂದೇ, ನೀರಿನೊಡನೆ ಲೊಪ್ಪೆಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿದರೂ ಒಂದೇ. ''ಹುಟ್ಟು ಗುಣ ಸುಟ್ಟೊಡೆಯು'' ಹೋಗದು.

ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯ ಉಪಯೋಗ ಸಾಂಬಾರ ಸಾಮಗ್ರಿಯಾಗಿ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ. 16ನೆ ಶತಮಾನದ ಚರಿತ್ರೆಗಾರರ ಪ್ರಕಾರ ಅದು ಯುದ್ಧಾಸ್ತ್ರವಾಗಿತ್ತು. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿನ ಹೊಗೆ ಎಬ್ಬಿಸಿ ಶತ್ರುಗಳನ್ನು ಹಿಂದಟ್ಟುವುದು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದ ಮೂಲವಾಸಿಗಳು ಈಗಲೂ ಆಚರಿಸುತ್ತಿರುವ ಪದ್ಧತಿ. ಇದರ ಆವೃತ್ತಿಗಳನ್ನೇ ನಾವು ಇಂದಿಗೂ ಆಗಾಗ ವಾರ್ತಾಪತ್ರಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಓದುತ್ತೇವೆ. 1970ರ ಉತ್ತರ ಅಮೆರಿಕದ ವಾರ್ತಾಪತ್ರಿಕೆಯೊಂದರಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಟವಾದ ಸುದ್ದಿ: ''ಕನಕ್ಟಿಕಟ್‌ನ ರೈತನೊಬ್ಬನ ಮನೆಗೆ ದರೋಡೆಗಾರರು ಕನ್ನಹಾಕಿದರು; ಉಗ್ರಾಣಕ್ಕೆ ಇಳಿಬಿದ್ದರು. ಈ ಗದ್ದಲದಿಂದ ಎಚ್ಚೆತ್ತ ಮನೆಯಾಕೆ ಉಗ್ರಾಣದ ಕದವನ್ನು ತನ್ನ ಕಡೆಯಿಂದ ಬೀಗ ಹಾಕಿದಳು. ಒಣಮೆಣಸಿನ ಕಾಯನ್ನು ಸುಟ್ಟು ಬಾಗಿಲ ಸಂದಿಯಿಂದ ಉಗ್ರಾಣದೊಳಕ್ಕೆ ನೂಡುತ್ತ ಬಂದಳು. ಒಂದೈದು ನಿಮಿಷಗಳೊಳಗಾಗಿ ದರೋಡೆಗಾರರ ಕಣ್ಣು ಮೂಗು ಗಂಟಲುಗಳಲ್ಲಿ ಖಾರದ ಹೊಗೆ ತುಂಬಿಕೊಂಡು ಕಕ್ಕುತ್ತ ಒರಗಿದರು ...''

1963 ರಲ್ಲಿ ಬೌದ್ಧರಿಗೂ ಸರ್ಕಾರಕ್ಕೂ ದಕ್ಷಿಣ ವಿಯಟ್-ನಾಮಿನಲ್ಲಿ ಜಗಳವೇರ್ಪಟ್ಟಿತಷ್ಟೆ. ಆಗ ಬೌದ್ಧ ಭಿಕ್ಷುಗಳು ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನ ರಸದಲ್ಲಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಪುಡಿ ಸಾಂಬಾರ ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಕದಡಿ ಸ್ಪ್ರೇ-ಬಂದೂಕುಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಸರ್ಕಾರವನ್ನು ಎದುರಿಸಲು ಸಿದ್ಧರಾದರು.

ಅಮೆರಿಕದ ಕೆಲವೆಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಪೋಸ್ಟ್-ಹಂಚುವವರ ಆತ್ಮರಕ್ಷಣೆಗಾಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪುಡಿ ಲೀನವಾದ ನೀರು ತುಂಬಿದ ಸ್ಪ್ರೇ-ಬಂದೂಕುಗಳು ಸಜ್ಜಾಗಿವೆ – ನಾಯಿಗಳ ಬಾಯಿಂದ ತಪ್ಪಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾದ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವುದಕ್ಕೋಸ್ಕರ.

ನಮ್ಮ ನಾಡಿನಲ್ಲೂ ಇಂಥ ಉಪಯೋಗ ಪಡೆಯಿತೆಂಬುದಕ್ಕೆ ಅನೇಕ ನಿದರ್ಶನಗಳಿವೆ. 18ನೆ ಶತಮಾನದ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಂಗಳೂರು, ಮೈಸೂರು ಜಿಲ್ಲೆಗಳು ಯುದ್ಧಭೂಮಿಯಾಗಿದ್ದವು. ಮದರಾಸಿನಿಂದ ಈ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಿಗೆ ಬಿಳಿಯರ ಸೈನ್ಯ ಬಂದಿಳಿಯುತ್ತಿತ್ತು. ಆಗ ಕಾಲ್ನಡೆಯೇ ವಾಹಕ; ರೈಲು ಬಸ್ಸುಗಳು ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿರಲಿಲ್ಲ. ದಾರಿಯ ಕೆಲದಲ್ಲಿದ್ದ ಊರುಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಯಾಣದ ನಡುವೆ ತಂಗಿ ಮುಂದಕ್ಕೆ ಹೊರಡಬೇಕಾಗಿತ್ತು. ಹೀಗೆ ಬಿಡದಿ ಬಿಟ್ಟ ಸಮಯಗಳಲ್ಲಿ ಊರಿಗರಿಗೆ ವಿಪರೀತ ಭಯ. ಪರಂಗಿ ಸಿಪಾಯಿಗಳ ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯ ಅಟ್ಟಹಾಸಗಳು ಎಲ್ಲೆ ಮೀರಿ ಪ್ರದರ್ಶನವಾಗುತ್ತಿದ್ದವು; ಕೈಗೆ ಸಿಕ್ಕಿದ್ದನ್ನು ದೋಚಿಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದನ್ನು ಅರಿತಿದ್ದ ಜನ ಪಡೆಯ ಬರವನ್ನು ನಿರೀಕ್ಷಿಸಿದಾಗೆಲ್ಲ ಒಡವೆ – ವಸ್ತುಗಳೊಡನೆ ಊರು – ಬಿಟ್ಟು ಓಡಿಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರು. ಇಂಥ ಸಂದರ್ಭವೊಂದರಲ್ಲಿ ಮುದಿತನದಿಂದ ಶಕ್ತಿಗುಂದಿದ್ದ ನನ್ನ ಮುತ್ತಜ್ಜಿಯಂಥವರನ್ನೂ ರೋಗಿಗಳನ್ನೂ ಇದ್ದಲ್ಲಿಯೇ ಬಿಟ್ಟು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರು.

ಈ ಮುದುಕಿಯರು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪುಡಿ ಪೊಟ್ಟಣಗಳನ್ನು ಮಡಿಲಿನಲ್ಲಿ ಬಚ್ಚಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಆತ್ಮ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಶಸ್ತ್ರವನ್ನು ಪ್ರಯೋಗಿಸಬೇಕಾದ ಸಂದರ್ಭಗಳೂ ಆಗಾಗ ಉಂಟಾಗುತ್ತಿದ್ದವು. ಕೊಳ್ಳೆ ದಾಳಿಗಳ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಮುದುಕಿಯರು ಮನೆ ಬಾಗಿಲೆದುರಲ್ಲಿ ಕುಳಿತು ಕಾಲ ಕಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಸಿಪಾಯಿಗಳು ಅತ್ತ ಸುಳಿದಾಗ ಅವರ ಕಿವಿಗೆ ಬೀಳುವಂತೆ ನನ್ನ ಮಾತೃ ಭಾಷೆಯ ಹಾಡೊಂದನ್ನು ಹಾಡುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ. ಅದರ ಪೂರ್ತಿ ಸಾಹಿತ್ಯ ಈಗ ಮರೆತು ಹೋಗಿದೆ; ಜ್ಞಾಪಕವಿರುವ ಸಾಲುಗಳು ಹೀಗಿವೆ :

ಉಂದೇ	(ನಿನ್ನ)
ಕುತ್ತಾದ ಕಾದುಕ್ಕು ಗೂಟತ್ತೆ ವಕ್ಕಾ	(ಚುಚ್ಚದ ಕಿವಿಗೆ ಗೂಟ ಹಾಕಾ)
ಕೊಕ್ಕುಮೂಕುಕ್ಕೊರು ಗುದ್ದೊನ್ನೆ ವಕ್ಕಾ	(ಕೊಕ್ಕುಮೂಗಿನ ಮೇಲೊಂದು ಗುದ್ದು ಕೊಡಲಾ)
ಕೋತಿಶೆಮ್ಮೂತಿಕ್ಕು ಕೊಳ್ಳಿಯ ವಕ್ಕಾ	(ಕೋತಿಯ ಕೆಂಪುಮೂತಿಗೆ ಕೊಳ್ಳಿ ಇಡಲಾ)
ಪೂನೆ ಕಣ್ಣುಕ್ಕುಳ್ಳೆ ಮಳಕಾಯ್ಪುಡಿ ಮುಕ್ಕಾ	(ಬೆಕ್ಕಿನ ಕಣ್ಣೊಳಕ್ಕೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಪುಡಿ ಎರಚಲಾ)

ನನ್ನ ಅಜ್ಜಿ ಈ ಸಂದರ್ಭಗಳನ್ನು ಆಗಾಗ ನೆನಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಳು. ಮೊದಲ ಮೂರು ಸಾಲುಗಳನ್ನು ಹಾಡಿ ಸಿಪಾಯಿಗಳ ಗಮನವನ್ನು ಸೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವರು ಈ ಮುದುಕಿಯನ್ನು ಕಂಡು "ಏ ಬುಡ್ಡೀ, ಗಾಯನ್ ಅಚ್ಚಾ ಹೈ. ಅಂದರ್ ಕೋನ್ ಹೈ? ಬೋಲೋ!" ಎಂದು ಕೇಳು

ತ್ತಿದ್ದರಂತೆ. ಇವರಲ್ಲೊಬ್ಬಾಕೆ ಬಾಗಿಲು ತೆರೆಯುವ ಅಭಿನಯ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾಗ, ಸಂಗಡಿಗರು ಸಮಯ ನೋಡಿಕೊಂಡು ಮಡಿಲಿನಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿದ್ದ ಪುಡಿಯನ್ನು ಅವರ ಮುಖಕ್ಕೆ ಎರಚುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ. ಅವರು ರೋದಿಸುತ್ತ ತುಪಾಕಿಯಿಂದ ಆಕಾಶಕ್ಕೆ ಗುಂಡು ಹಾರಿಸುತ್ತ ಪಲಾಯನ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ. ಇದು ಬರಿಯ ಅಂತೆ-ಕಂತೆಯೇ ಆಗಿರಬಹುದಾದರೂ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪುಡಿಯ ಅಸ್ತ್ರರೂಪ ಪ್ರಯೋಗ ವನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ.

17 ನೆ ಶತಮಾನದ ಮಧ್ಯಭಾಗದಲ್ಲಿ ಲಂಡನಿನಿಂದ ಪ್ರಕಟವಾದ ಪುಸ್ತಕವೊಂದರಲ್ಲಿ[3] ಮೆಣಸಿನಕಾಯನ್ನು ಕುರಿತ ವಿವರ ಹೀಗಿದೆ: ''ಬಲಿತ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಎಸೆದಾಗ ಚಟಪಟವೆಂದು ಸಿಡಿದು ಹೊಗೆ ಎಬ್ಬಿಸುತ್ತದೆ. ಕೆಮ್ಮನ್ನೂ ಶೀನನ್ನೂ ಉಂಟುಮಾಡುತ್ತದೆ. ಒಂದೊಂದು ಸಲ ವಾಂತಿ ಯಾಗಿಸುವುದೂ ಉಂಟು. ಧೂಮ ಸೇವನೆಯೋ ಧೂಳುಸೇವನೆಯೋ ತೀಕ್ಷ್ಣವಾದಾಗ ತಲೆಯೊಳಗಿನ ರಕ್ತನಾಳಗಳು ಒಡೆದು ಮೂಗಿನ ಮೂಲಕ ರಕ್ತ ಸುರಿಯುತ್ತದೆ."

ಈ ರಾಕ್ಷಸೀಯ ಗುಣಗಳನ್ನು ಪಡೆದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಶಿಕ್ಷಾವಿಧಿಯ ಮಾಧ್ಯಮವಾಗಿಯೂ ಮೆರೆಯಿತು. ತೌರುಮನೆಯಲ್ಲೇ ಈ ಉಪಯೋಗವೂ ಆರಂಭವಾಯಿತು. ಮಧ್ಯ ಅಮೆರಿಕದ ಮಾಯಾ ಜನಾಂಗದ ಕನ್ಯೆಯೊಬ್ಬಳು ಯುವಕನ ಮೇಲೆ ಕಣ್ಣು ಹೊರಳಿಸಿದಾಗ ಅವಳ ತಾಯಿಯಾದ-ವಳು ಮಗಳ ಕಣ್ಣುಗಳೊಳಕ್ಕೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ತುಂಬಿ ದಂಡಿಸುವ ಪದ್ಧತಿಯಿತ್ತು.[4] ಅದೇ ಖಂಡದ ಕಾರಿಬ್ ಆದಿನಿವಾಸಿಗಳು ನರಭಕ್ಷಕರು; ಶತ್ರುಗಳನ್ನು ಕೊಂದು ಹೆಣವನ್ನು ತಿನ್ನು ತ್ತಿದ್ದರು. ಸೆರೆಯಾಳನ್ನು ಗಾಯಗಳಿಂದ ಚಿತ್ರಹಿಂಸೆಗೊಳಪಡಿಸಿ ಗಾಯದೊಳಕ್ಕೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಕೂರಿ 'ಒಗ್ಗರಣೆ' ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು.

ವೆಸ್ಟ್ ಇಂಡೀಸಿನ ಜನ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಸಾರದ ತೀಕ್ಷ್ಣತೆಯನ್ನು ಪರೀಕ್ಷಿಸುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ನೋಡಿ: ಊಟಕ್ಕೆ ಕುಳಿತಾಗ ಸಾರದ ಒಂದು ತೊಟ್ಟನ್ನು ಟೇಬಲ್ ಕ್ಲಾತ್ ಮೇಲೆ ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಆ ಜಾಗ ಸುಟ್ಟು ತೂತು ಬಿದ್ದರೆ ಸರಿ. ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ''ಬೇರೆ ತಾ'' ಎಂದು ಮನೆಯಾಕೆಗೆ ಆಜ್ಞೆ ಯಾಗುತ್ತದೆ! ನಮ್ಮ ಆಂಧ್ರಭ್ರಾತೃಗಳ ರೀತಿ ಇನ್ನೊಂದು ಬಗೆಯದು: ಮೆಣಸಿನಕಾಯನ್ನು ಕೊಂಡು ಕೊಳ್ಳುವಾಗ ಒಂದನ್ನು ಚಿವುಟಿ ಕಣ್ಣಿನೊಳಕ್ಕೆ ಉಜ್ಜಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಉರಿಯದಿದ್ದರೆ ಸರಿ. ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ''ಈ ಸಪ್ಪೆಗಾಯಿ ಬೇಡ. ಬೇರೆ ಜಾತಿ ಕೊಡು'' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಉತ್ಪ್ರೇಕ್ಷಾಶೈಲಿಯ ಉದಾಹರಣೆ ಗಳಾಗಿರಬಹುದಾದರೂ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಖಾರಸತ್ವದ ರಸಘಟ್ಟಿಯೆಂಬುದನ್ನು ಎಣೆಯಿಲ್ಲದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಶ್ರುತಪಡಿಸುತ್ತದೆ.

ಭಾರತೀಯತೆಯಲ್ಲಿ

ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಭಾರತದೊಳಕ್ಕೆ ಕಾಲಿಟ್ಟ ಹೊಸತರಲ್ಲೇ ನಮ್ಮ ನಾಲಗೆ ಅದರ ದಾಸಾನುದಾಸ ನಾಗಿ ಬಿಟ್ಟಿತು; ಅದುವರೆಗೂ ಖಾರದ ರುಚಿಯನ್ನು ಈಯುತ್ತಿದ್ದ ಮೆಣಸು ಶುಂಠಿಗಳನ್ನು ತ್ಯಜಿಸಿತು (ವೈದಿಕ ಕರ್ಮಗಳಲ್ಲಿ ಹೊರತು). ಸರ್ವಕಾಲದಲ್ಲೂ ತಿನಿಸು ಉಣಿಸುಗಳ ಒಡನಾಡಿಯಾಯಿತು. ಯಾವುದಾದರೊಂದು ರೂಪದಲ್ಲಿ, ಯಾವುದಾದರೊಂದು ಮಿತಿಯಲ್ಲಿ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಖಾರ ನಮ್ಮ

ನಾಲಗೆಯನ್ನು ಶಾಶ್ವತವಾಗಿ ಅಂಟಿಕೊಂಡಿತು. ಒಂದು ಸಲ ಅಂಟಿಕೊಂಡದ್ದನ್ನು ಬಿಡಲಾಗದು, ಅಳಿಸಲಾಗದು. ಸಲಸಲವೂ ಬೇಕು, ಹೆಚ್ಚು ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೇಕು. ಈ ನೆಲೆಯನ್ನೇ ಅಲ್ಲವೆ, ಚಟ ಎನ್ನುವುದು? ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಖಾರಕ್ಕೆ ಒಗ್ಗಿಬಿಟ್ಟಿರುವ ಶರೀರಕ್ಕೆ ಆ ವಸ್ತುವನ್ನು ನಿರಾಕರಿಸಿದೆವೆನ್ನಿ, ತಲೆನೋವು ಅಂಟಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಜೀರ್ಣಶಕ್ತಿ ಮಂದವಾಗುತ್ತದೆ. ಕೈಕಾಲುಗಳ ಸ್ವಾಧೀನತೆ ಉಡುಗುತ್ತದೆ. ಎಂದೂ ಅನುಭವಿಸದಂಥ ದೈಹಿಕ ರೋಗಗಳೂ ಮಾನಸಿಕ ಅಸ್ತವ್ಯಸ್ತಗಳೂ ಮುತ್ತುತ್ತವೆ. ಇವೆಲ್ಲ withdrawal syndrome ಗಳು[5].

"ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಖಾರದ ಉಪಯೋಗವನ್ನು ಬಿಟ್ಟುಬಿಡಿ. ಮೂಲವ್ಯಾಧಿ ತಾನಾಗಿಯೇ ನಿಮ್ಮನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ತೊಲಗುತ್ತದೆ" - ಇದು ನನ್ನ ತಾತನಿಗೆ ವೈದ್ಯ ಇತ್ತ ಪಥ್ಯ.

ವೈದ್ಯನಂತೆ ವೈದ್ಯ !

ತಾತ ಕೆಂಡವಾದ. "ಮೊದಲು ನೀನು ನನ್ನನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ತೊಲಗೋ! ವೈದ್ಯನಂತೆ ವೈದ್ಯ ! ಅಲ್ಲವೋ, ದೇವರ ಸೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿರುವುದು ಷಡ್ರಸ. ಷಡ್ರಸೋಪೇತವಾದ ಆಹಾರ ಮೈಯನ್ನು ಸೇರಬೇಕೆನ್ನುತ್ತದೆ, ನಮ್ಮ ಧರ್ಮಶಾಸ್ತ್ರ. ಅದರಲ್ಲಿ ಯಾವುದಾದರೂ ಒಂದು ರಸ ಇಲ್ಲದೆ ಹೋದರೂ ದೇಹದ ಆರೈಕೆಗೆ ಕುಂದು ಬರುತ್ತದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಅರಿಯದ ಅದೆಂಥ ವೈದ್ಯನೋ ನೀನು!" ಎಂದು ಕೂಗಾಡಿದ.

'ಮೆಣಸನ್ನೋ ಶುಂಠಿಯನ್ನೋ ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿಗೆ ಬದಲಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದಲ್ಲ!"

"ಅಲ್ಲವೋ, ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಎರಡು ಶ್ರಾದ್ಧ ಮಾಡುವವನು ನಾನು. ಆ ಎರಡು ದಿನದ ಮೆಣಸು ಊಟವನ್ನೇ ತಿನ್ನಲಾರದೆ ಬಾಧೆಪಡುತ್ತೇನೆ. ಹೀಗಿರುವಾಗ ದಿನದಿನವೂ ಶ್ರಾದ್ಧದ ಊಟ ಮಾಡು ಎನ್ನುತ್ತಿದ್ದೀಯಲ್ಲ, ನಿನಗೆ ಅರಿವಿದೆಯೇ? ಹುಚ್ಚುಮುಂಡೆ!" ಎಂದು ಬಾಯಿಮುಚ್ಚಿಸಿಬಿಟ್ಟರು.

ಈ ತೆರನಾದ ನೂರಾರು ಪ್ರಸಂಗಗಳು ನಿಮಗೂ ತಿಳಿದಿರಬಹುದು ಆಂಧ್ರರ ಊಟವನ್ನು

ಉಂಡ ಅನಾಂಧ್ರನ ಪಾಡು ಅನೇಕರಿಗೆ ಅನುಭವವಾಗಿದೆ. ಮೊದಲ ಅನ್ನದ ಕುಪ್ಪೆಯನ್ನು ಕಿವುಚಿದ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯೊಂದಿಗೆ ಕಲಸಿತಿನ್ನುವ ಪಂಗೀಯನ ಪರಿಚಯ ಅನೇಕರಿಗಿದೆ. ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯೊಳಕ್ಕೆ ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿಯ ಸಾಂಬಾರವನ್ನು ತುಂಬಿ ತಯಾರಾದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯನ್ನು ತಿನ್ನುವ ಮಧ್ಯ ಪ್ರದೇಶಿಗನೂ ಕೆಲವರ ನೆನಪಿನಲ್ಲಿರುತ್ತಾನೆ. ಅನ್ನದೊಡನೆ ಉಪ್ಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪುಡಿಗಳನ್ನೂ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನೂ ಕಲಸಿಕೊಂಡು ರುಚಿಯಿಂದ ತಿನ್ನುವವರನ್ನು ಅನೇಕರು ನೋಡಿದ್ದೇವೆ.

ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯ ಭಾರತೀಯತಾಕರಣ ಇಷ್ಟಕ್ಕೇ ನಿಲ್ಲಲಿಲ್ಲ. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಬೆಳೆಯುವವರ/ಮಾರುವವರ ಗೋತ್ರಗಳು ಸಾಮಾಜಿಕ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ಬೇರ್ಪಟ್ಟಿವೆ. ತೆಲುಗಿನ ' ಮಿರಪುಕಾಯಲ ' ಕನ್ನಡದ ' ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ' ಮನೆತನಗಳನ್ನು ಹೆಸರಿಸಬಹುದು.

ನಮ್ಮ ಪುರಂದರದಾಸರ ಜೋಳಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ವೈವಿಧ್ಯ ಅಷ್ಟಿಷ್ಟಲ್ಲ. ಯಾರೋ ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯನ್ನೂ ಅದರಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಬಿಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ದಾಸರು ಹಾಡಿದ್ದಾರೆ :

> ವಹವ್ವಾರೇ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ।
> ಒಣ ರೊಟ್ಟಿ ತಂದೆನೊ ತಾಯಿ ॥
> ಹುಟ್ಟುತಲಿ ಹಸುರಾಗುತ ಕಂಡೆ ।
> ನಟ್ಟನಡುವೆ ಕೆಂಪಾಗುತ ಕಂಡೆ ।
> ಕಟ್ಟೆರಾಯನ ಬಹುರುಚಿಯೆಂಬೆ ॥
> ಒಂದೆರಡರೆದರೆ ಬಹುರುಚಿಯೆಂಬೆ ।
> ಮೇಲೆರಡರೆದರೆ ಬಹುಖಾರವೆಂಬೆ ॥
> ಅದು ಎರಡರೆದರೆ ಅತಿ ಖಾರೆವೆಂಬೆ ॥
> ಬಡವರಿಗೆಲ್ಲ ನಿನ್ನಾಧಾರಾ ।
> ಅಡಿಗೆಯೂಟಕ್ಕೆ ನಿನ್ನ ಸಾರಾ ।
> ಬಾಯಲಿ ಕಡಿದರೆ ಬೆಂಕಿಯ ಖಾರಾ ।
> ಪುರಂದರ ವಿಠಲನ ನೆನೆಯೋದು ಭಾರಾ ॥

(ಪಾವಂಜೆ ಗುರುರಾಯರ ಸಂಗ್ರಹ)

ಇದರ ಕರ್ತೃ ಪುರಂದರದಾಸರೋ ಅನ್ಯರೋ ಇಲ್ಲಿ ಅನವಶ್ಯಕ. ಆದರೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಮ್ಮ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಹೊಸೆದುಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವ ಸತ್ಯವನ್ನು ಪುಷ್ಟೀಕರಿಸುವ ನಿದರ್ಶನಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಹಾಡು ಒಂದಾಗಿದೆ.

ಭಾರತಕ್ಕೆ ಬರುವ ಮುನ್ನ

ಕೊಲಂಬಸನ ಸಮುದ್ರಯಾನಗಳಾದ ಹೊಸತರಲ್ಲೇ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಯೂರೋಪು ನಾಡು ಗಳನ್ನು ಸೇರಿತು. ಕ್ರಿ.ಶ. 1493ರಲ್ಲಿ ಸ್ಪೆಯ್ನ್ ದೇಶದ ಕೈದೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಿತು ; 1585ರ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಮಧ್ಯ-ಯೂರೋಪು ಪ್ರಾಂತಗಳಿಗೆ ಹಬ್ಬಿತು. ಇಂಗ್ಲೆಂಡನ್ನು ಸೇರಿದ್ದು 1597ರಲ್ಲಿ.

ಪೋರ್ಚ್ಗೀಸರ ಮೂಲಕ 17ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಆಗಮಿಸಿತು. ಈಗ 1,450,000 ಎಕರೆ ವಿಸ್ತಾರದಲ್ಲಿ ವರ್ಷಂಪ್ರತಿ 354,000 ಟನ್ ಫಸಲನ್ನು ಉತ್ಪತ್ತಿ ಮಾಡುತ್ತಿದೆ; 6,820 ಟನ್ ಒಣ-ಮೆಣಸಿನಕಾಯನ್ನು ರಫ್ತುಮಾಡುತ್ತಿದೆ.

ಯೂರೋಪಿನಲ್ಲಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಔಷಧೀಮೂಲಿಕೆಯಾಗಿಯೂ ಉಪಯೋಗ ಪಡೆಯಿತು. ಕಾಲರ, ಹಲ್ಲುನೋವು, ಹೊಟ್ಟೆನುಲಿ, ಜಲೋದರ ಮೊದಲಾದ ವ್ಯಾಧಿಗಳನ್ನು ಹತೋಟಿಗೆ ತರುವ ಮದ್ದಾಗಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿತ್ತು. ಇದಕ್ಕೆಲ್ಲ ಕಾರಣ ಅದರ ಖಾರ ಗುಣ. ಇಂಥ ಔಷಧಿಗಳಲ್ಲಿ ಟಬೇಸ್ಕೊ ಸಾಸ್ ಎಂಬುದೊಂದು. ಇದರ ತಯಾರಿಕೆ ಆರಂಭವಾಗಿ ನೂರು ವರ್ಷಗಳಾಗಿವೆ. ಅಂದು ಪಡೆದು ಕೊಂಡಿದ್ದ ಕೀರ್ತಿಯನ್ನೇ ಇಂದಿಗೂ ಉಳಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ. 1846-48ರಲ್ಲಿ ಮೆಕ್ಸಿಕೊವಿಗೂ ಉತ್ತರ ಅಮೆರಿಕಾವಿಗೂ ಯುದ್ಧ ಸಂಭವಿಸಿ, ಉತ್ತರ ಅಮೆರಿಕ ವಿಜಯ ಗಳಿಸಿತು. ಸ್ವದೇಶಕ್ಕೆ ಹಿಂತಿರುಗು ವಾಗ ಅಮೆರಿಕ ಸೈನಿಕನೊಬ್ಬ ಮೆಕ್ಸಿಕೊ ದೇಶದ ಟಬೇಸ್ಕೊ ಪ್ರದೇಶದಿಂದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಸಸಿಗಳನ್ನು ತಂದು ಮೆಕ್ ಇಲ್ ಹೆನ್ನಿ ಎಂಬ ಸಾಹುಕಾರನಿಗೆ ಕೊಟ್ಟ. ಈತ ಅವನ್ನು ಲೂಯೀಸಿಯಾನ ಸ್ಟೇಟಿಗೆ ಸೇರಿದ ಅವೆರಿ ದ್ವೀಪದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಿದ. ಕಾಯಿಗಳಿಂದ ರಸೋಪೇತವಾದೊಂದು ಗೊಜ್ಜು ತಯಾರಾಯಿತು. ಈ ವೇಳೆಗೆ ಅಮೆರಿಕ ಅಂತರ್ಯುದ್ಧದಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿತು. ಮೆಕ್ ಇಲ್ ಹೆನ್ನಿ ತನ್ನ ಹಣವನ್ನೆಲ್ಲ ಕಳೆದು ಕೊಂಡ. ಯುದ್ಧ ಮುಗಿದ ಮೇಲೆ ಈತ ಹೊಸ ಜೀವನೋಪಾಯವನ್ನು ಹುಡುಕಬೇಕಾಯಿತು. ಹಿಂದಿನಂತೆಯೇ ಗೊಜ್ಜಿನ ಕಾರ್ಖಾನೆಯನ್ನು ಪುನರಾರಂಭಿಸಿದ. ಮೊದಲಿಗಿಂತಲೂ ಹತ್ತರಷ್ಟು ಹಣ ಗಳಿಸಿದ. ಇವತ್ತಿಗೂ ವರ್ಷಂಪ್ರತಿ 5 ಮಿಲಿಯನ್ ಬಾಟಲು ಟಬೇಸ್ಕೊ ಗೊಜ್ಜು ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತಿದೆ. ವ್ಯಾಪಾರವೆಲ್ಲ ಮೆಕ್ ಇಲ್ ಹೆನ್ನಿ ವಂಶೀಯರ ಕೈಲೇ ಇದೆ.

ಟಬೇಸ್ಕೊ ಸಾಸ್ ಇಂದು ಊಟ ಸಮಯಗಳಲ್ಲಿ ಗೊಜ್ಜಿನ ಸ್ಥಾನವನ್ನು ಕಲ್ಪಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ ಯಾದರೂ ತಯಾರಾದ ಹೊಸತರಲ್ಲಿ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳನ್ನೂ ಅಂಟಿಸಿಕೊಂಡಿತ್ತು. ಆ ಕಾಲದ ಪ್ರಚಾರ ವೈಖರಿಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಹೀಗಿವೆ :

"ನರ ದೌರ್ಬಲ್ಯವೆ ? ನಮ್ಮ ಟಬೇಸ್ಕೊ ಸಾಸನ್ನು ನೆಕ್ಕಿ. ದೌರ್ಬಲ್ಯ ಹಾರಿಹೋಗುತ್ತದೆ".

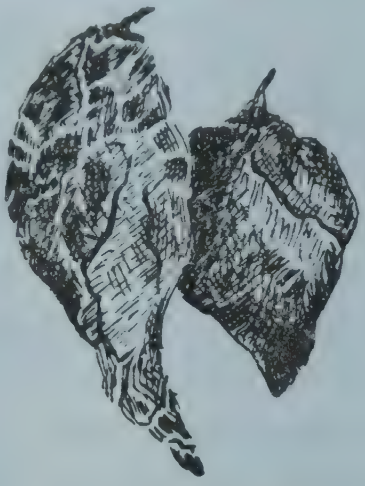
"ತಲೆ ಶೂಲೆಯೆ ? ಟಬೇಸ್ಕೊ ಸಾಸನ್ನು ನೋವಾದ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ತಿಕ್ಕಿ. ನಿಮಿಷದಲ್ಲಿ ವಾಸಿ ಯಾಗುತ್ತದೆ."

"ಟಬೇಸ್ಕೊ ಸಾಸ್ ಇರುವಾಗ ಗಂಟಲು ನೋವೆಂದು ಗೊಣಗಲೇಕೆ? ಒಂದು ಸ್ಪೂನು ಸಾಸನ್ನು ಲೋಟ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕದಡಿ ಬಾಯಿಮುಕ್ಕುಳಿಸಿ. ಅದರೊಂದಿಗೆ ನೋವೂ ಕಕ್ಕಿಹೋಗುತ್ತದೆ."

ಈಗಿನವರಂತೆಯೇ ಆಗಿನವರೂ ಇದನ್ನೆಲ್ಲ ಮಾಡಿದರು. ಕಾಸು ಕಳೆದುಕೊಂಡರು. ನೋವು ಉಳಿಸಿಕೊಂಡರು. ವೈದ್ಯನ ಬಳಿ ಹೋಗಿ ಬೇರೆ ಮದ್ದು ತೆಗೆದುಕೊಂಡರು. ಆದರೆ ಟಬೇಸ್ಕೊ ಸಾಸನ್ನು ಮಾತ್ರ ಊಟದ ಮೇಜಿನ ಮೇಲೆ ಸದಾ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡರು.

ಉತ್ತರ ಅಮೆರಿಕದಲ್ಲಿ ಇನ್ನೂ ಒಂದು ಮದ್ದು ತಯಾರಾಗಿದೆ, – ನೋತುಮ್ ಮುಲಾಮು.

ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಬೆಟ್ಟು ಚೀಪುವ ಅಭ್ಯಾಸವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಅನುಕೂಲವಾಯಿತು; ಮೊಲೆ ಹಾಲು ಕುಡಿಯುವ ಮಕ್ಕಳ ಅಭ್ಯಾಸವನ್ನು ನಿಲ್ಲಿಸುವ ಸಾಧನವಾಯಿತು.



ಕ್ರಿ. ಪೂ. 3500 ರಲ್ಲಿದ್ದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳು

ನಮ್ಮ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ರುಚಿ ಕೊಡುವುದೊಂದೇ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯ ಮುಖ್ಯ ಗುಣ, – ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲೂ ಅಷ್ಟೆ, ಈಗಲೂ ಅಷ್ಟೆ. 17ನೆ ಶತಮಾನದಿಂದ ಈಚೆಗೆ ಪ್ರಪಂಚದ ಉಷ್ಣ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲೆಲ್ಲ ಈ ರುಚಿ ವಾಸನೆಗಳು ಜನಪ್ರಿಯತೆ ಗಳಿಸಿವೆ. ದಿನಂಪ್ರತಿಯ ಆಹಾರದೊಂದಿಗೆ ಕಲೆತಿವೆ.

ಪ್ರಾಚೀನತೆ

ಮೆಕ್ಸಿಕೊವಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಚೀನವಾದ ಶಿಲಾ ಗುಹಾಲಯಗಳಿವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಮಾನವನು ವಾಸಮಾಡಿದ್ದನೆಂಬುದಕ್ಕೆ ಅವನು ಬಿಟ್ಟುಹೋಗಿರುವ ಸಸ್ಯೋತ್ಪನ್ನ ವಸ್ತುಗಳೂ ಬೀಜಗಳೂ ಸಾಕ್ಷಿಗಳಾಗಿವೆ. ಕ್ರಿ. ಪೂ. 7000 ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆಯೇ ಆ ಗುಹಾವಾಸಿಗಳು ಮೆಣಸಿನಕಾಯನ್ನು ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದರೆಂಬುದಕ್ಕೆ ಆಧಾರಗಳು ದೊರೆತಿವೆ. ಮೊದಮೊದಲು ಅವರು ಉಪಯೋಗಿಸಿದ್ದು ವನ್ಯಜಾತಿಗಳು. ಆದರೆ ಕ್ರಿ. ಪೂ. 5200ರಿಂದ 3400ರ ವರೆಗೆ ದೊರೆತಿರುವ ಆಧಾರಗಳಿಂದ ಆ ವೇಳೆಗೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯನ್ನು ಕೃಷಿ ಮಾಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಬೆಳೆದಿತ್ತೆಂದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದ ಪುರಾತತ್ವ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲೂ ಕ್ರಿ. ಪೂ. 2500 ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಗಿಡವನ್ನು ಕೃಷಿಗೆ ಒಳಪಡಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದರು. ಹುವಾಕ ಪ್ರೈತ ಎಂಬೆಡೆಯಲ್ಲಿ ಅಂದಿನ ಒಣಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿಗಳು ಹಾಗೆಹಾಗೆಯೇ, ಅಂದಿದ್ದ ರೂಪದಲ್ಲೇ ದೊರಕಿವೆ. ಈ ಹೊತ್ತಿಗಾಗಲೇ ಅನೇಕ ಒಳಜಾತಿಗಳ ಆಯ್ಕೆಯೂ ನಡೆದಿತ್ತು.

ಸ್ಪೆಯ್ನಿನ ದೊರೆ ಎರಡನೆ ಫಿಲಿಫ್‌ನ ವೈದ್ಯನಾಗಿದ್ದ ಫ್ರಾನ್ಸಿಸ್‌ಕೊ ಹರ್‌ನಾಂಡಿಸ್ ಎಂಬುವನು ಮೆಕ್ಸಿಕೊವಿನಲ್ಲಿ ಸಂಚಾರಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾಗ ಅಲ್ಲಿನ ಜನಾಂಗಗಳು ಅನೇಕ ಜಾತಿಗಳ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ನೋಡಿದ. 16-17ನೆ ಶತಮಾನಗಳಲ್ಲಿ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕ ಖಂಡಕ್ಕೆ ಪ್ರಯಾಣ ಬೆಳೆಸಿದ **ಕೋಬೊ** ಎಂಬುವನು "ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳವನ್ನು ಬಿಟ್ಟರೆ. ಮೆಣಸಿನಕಾಯೇ ಇಲ್ಲಿಯ ಮುಖ್ಯ ಬೆಳೆ" ಎಂದಿದ್ದಾನೆ. ಆ ಜಾತಿಗಳನ್ನು ವರ್ಣಿಸಿದ್ದಾನೆ; ಅವುಗಳ ರೂಪ ಬಣ್ಣಗಳನ್ನೂ ನಮೂದಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಹೀಗೆ 40 ಒಳಜಾತಿಗಳ ವಿಶೇಷ ಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಬರೆದಿಟ್ಟಿದ್ದಾನೆ. ಅಲ್ಲಿಯವರು ತಯಾರು ಮಾಡುವ ತಿನಿಸುಗಳ ಖಾರವೂ ಘಾಟೂ ಹೊಸದಾಗಿ ಅಲ್ಲಿಗೆ ವಲಸೆಬಂದಿದ್ದ ಸ್ಪೆಯ್ನಿಗರ ಕಣ್ಣುಗಳಿಂದ ನೀರು ಸುರಿಸುತ್ತಿತ್ತು ಎಂದೂ ಬರೆದಿದ್ದಾನೆ.

ಸ್ಪೆಯ್ನ್ ಜನಾಂಗಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ಗಾರ್ಸಿಲೇಸೊ, ಅಕಾಸ್ಟ ಎಂಬ ಪಾದರಿಗಳು ಕೋಬೊವಿನ ತರುವಾಯ

ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕ ಪ್ರವಾಸವನ್ನು ಕೈಗೊಂಡವರು. ಇವರೆಲ್ಲ ಆ ರಾಷ್ಟ್ರದಲ್ಲಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಿದ್ದ ಜನಪ್ರಿಯತೆಯನ್ನು ಕುರಿತು ಮಾತನಾಡಿದ್ದಾರೆ.

'ಸಿಹಿ' ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ

ದೊಣ್ಣೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳು

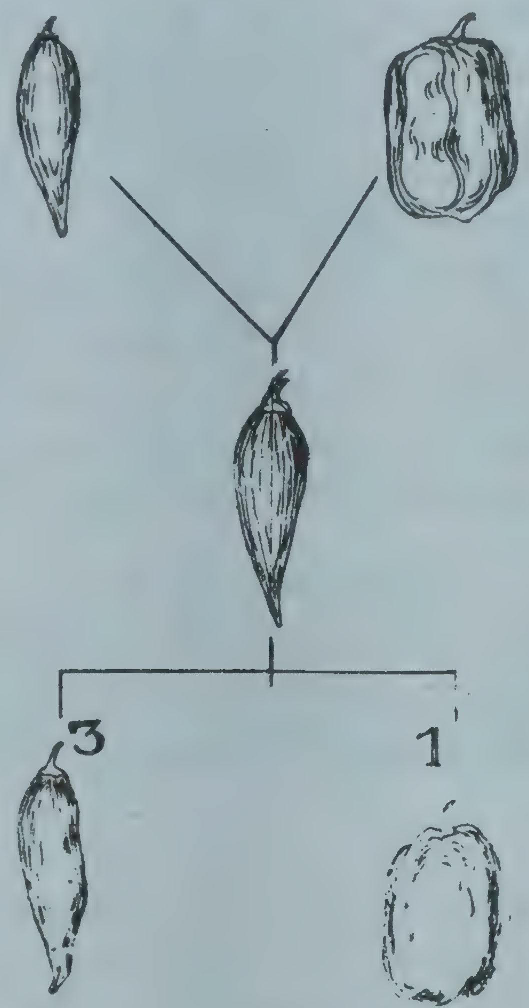
ಈ ಜಾತಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆಯ ಸಿಹಿ ಇಲ್ಲವಾದರೂ ಸಿಹಿ ರುಚಿಯ ಭೂತ ನಾಲಗೆಯ ಮೇಲೆ ಒಂದೆರಡು ಸೆಕೆಂಡು ಸುಳಿದಾಡಿ ಮಾಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಖಾರದ ಜನ್ಮ ವಾಸನೆಯನ್ನು ಪಡೆದಿರುವುದಾದರೂ ಸುಡುವ ಖಾರವಲ್ಲ, ಕೆರಳಿಸುವ ಘಾಟಲ್ಲ. ಇವೇ ನಮ್ಮ 'ದೊಣ್ಣೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ', 'ಬಡ್ಡೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ' ರಖಮುಗಳು. 16ನೆ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿದ್ದ ಅಕಾಸ್ಟ ಈ ಜಾತಿಯ ರಖಮುಗಳನ್ನು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದಲ್ಲಿ ಕಂಡಿದ್ದ: 'ಹಸಿಯಕಾಯನ್ನು ತಿನ್ನಬಹುದು. ನಾಲಗೆಯನ್ನು ಸುಡದು' ಎಂದು ಟಿಪ್ಪಣಿ ಬರೆದ.

ದೊಣ್ಣೆಮೆಣಸಿನಕಾಯಿನಲ್ಲಿ ವಿಟಮಿನ್ ಸಿ ಭಾಗ ಅಧಿಕ ಬಾಹುಳ್ಯದಲ್ಲಿದೆ. ಅಮೆರಿಕನರ ಸಾಧಾರಣ ಆಹಾರದ ಒಂದು ವ್ಯಂಜನವಾಗಿ ಈ ಜಾತಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದೆ. 5 ವರ್ಷವೊಂದಕ್ಕೆ ಮಿಲಿಯನ್ ಡಾಲರು ಬೆಲೆ ತರುವಷ್ಟು ಬಾಹುಳ್ಯದಲ್ಲಿ ಕೃಷಿಯಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಶಾಸ್ತ್ರದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ದೊಣ್ಣೆಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯೂ ಸಾಧಾರಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯೂ ಒಂದೇ ಸ್ಪೀಷೀಸಿಗೆ ಸೇರಿವೆ. ಅನೇಕ ಸಾಧಾರಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ರಖಮುಗಳಲ್ಲಿ ಆಗಾಗ ದೊಣ್ಣೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ರಖಮು ಉತ್ಪನ್ನವಾಗುತ್ತದೆಯಾದದ್ದರಿಂದ ಇದಕ್ಕೆ ನಿರ್ದಿಷ್ಟವಾದ ವಂಶೀಯತೆಯಿಲ್ಲ. ಸಾಧಾರಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯನ್ನೂ ಅದರ ದೊಣ್ಣೆ ಅವತಾರವನ್ನೂ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಕೃಷಿಮಾಡಿ, ದೊಣ್ಣೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಬೀಜವನ್ನು ಬಿತ್ತನೆಗೆ ಚೆಲ್ಲಿದೆವೆನ್ನಿ. ಅನಿರೀಕ್ಷಿತ ಫಲಿತಾಂಶಗಳುಂಟಾಗುತ್ತವೆ. ಸಾಧಾರಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಗಿಡದ ಪರಾಗವು ದೊಣ್ಣೆ ಮೆಣಸಿನ ಗಿಡದ ಅಂಡಾಶಯವನ್ನು ಗರ್ಭವಾಗಿಸಿತೆನ್ನಿ. ಈ ಕಾಯಿನ ಬೀಜದಿಂದ ಹುಟ್ಟುವ ಸಸಿಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದೊಂದೂ ಖಾರದ (ಸಾಧಾರಣ) ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ತಳೆಯುತ್ತವೆ. ಈ ಗಿಡದ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಬಿತ್ತಿದೆವೆನ್ನಿ. ಸಸಿಗಳಲ್ಲಿ ಮೂರು ಭಾಗ ಖಾರದ ಕಾಯಿಗಳನ್ನೂ ಒಂದು ಭಾಗ ದೊಣ್ಣೆಕಾಯಿಗಳನ್ನೂ ಹೆರುತ್ತವೆ. ಎಂದರೆ, ಗುಣವಿಭಜನೆ ಮೆಂಡಲ್‌ನ ತಳಿ ಸೂತ್ರಗಳಲ್ಲೊಂದನ್ನು ಅನುಸರಿಸುತ್ತದೆ.

ಸ್ಪೀಷೀಸುಗಳ ಅವಾಂತರ

ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಜೀನಸಿಗೆ ಕ್ಯಾಪ್‌ಸಿಕಮ್ (*capsicum*) ಎಂಬ ಹೆಸರನ್ನಿಟ್ಟನು ಲಿನೆಯಸ್, 200 ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ. ಈ ಹೆಸರೇ ಇಂದಿಗೂ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿ ನಿಂತಿದೆ. ಆದರೆ ಕ್ಯಾಪ್‌ಸಿಕಮ್ ನಲ್ಲಿರುವ ಸ್ಪೀಷೀಸುಗಳೆಷ್ಟು ಎಂಬ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಏಕಾಭಿಪ್ರಾಯವಿಲ್ಲ. ಲಿನೆಯಸ್ ಎರಡು ಸ್ಪೀಷೀಸುಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಗುರುತಿಸಿಟ್ಟ. 1822 ರ ವೇಳೆಗೆ ಸ್ಪೀಷೀಸುಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ 20ಕ್ಕೆ ಏರಿತು. 19ನೆ ಶತಮಾನದ ಕೊನೆಗೆ 100 ಸ್ಪೀಷೀಸುಗಳಾದವು. ಮಿಸೌರಿ ಬೊಟಾನಿಕಲ್ ಗಾರ್ಡನ್‌ನಲ್ಲಿದ್ದ ಐರಿಷ್ ಎಂಬಾತ ಆಗಿನವರೆಗೆ ಉಕ್ತವಾಗಿದ್ದ ಸ್ಪೀಷೀಸುಗಳೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಪರೀಕ್ಷಿಸಿ ಲಿನೆಯಸನ ತೀರ್ಮಾನವನ್ನೇ ಎತ್ತಿ ಹಿಡಿದ. ಕಾರ್ನೆಲ್‌ಯೂನಿವರ್ಸಿಟಿಯ ಬೈಲಿ ಎಂಬಾತ ಇನ್ನೂ ಒಂದು ಹೆಜ್ಜೆ ಮುಂದೆ ಹೋಗಿ ನಮಗೆ ತಿಳಿದಿರುವ ರಖಮುಗಳೆಲ್ಲ ಒಂದೇ ಸ್ಪೀಷೀಸಿಗೆ, ಕ್ಯಾಪ್‌ಸಿಕಮ್ ಅನುಅಮ್ (*capsicum annuum*) ಗೆ ಸೇರಿದವು ಎಂದ.



ನೀಳ ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ ದೊಣ್ಣೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳ ಸಂತತಿ ವರಸೆ

ಇತ್ತೀಚಿನ ಸಂಶೋಧಕರು ಈ ಸ್ಪೀಷೀಸ್ ಜಿಜ್ಞಾಸೆಯನ್ನು ಹೊಸ ಹೊಸ ದೃಷ್ಟಿಕೋನಗಳಿಂದ ಪರೀಕ್ಷಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಬಾಹ್ಯ ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ಅಂಗಾಂಗ ರಚನೆ, ಕ್ರೊಮೋಸೋಮುಗಳ ಸ್ವರೂಪ ವರ್ತನೆ ಮೊದಲಾದವನ್ನೆಲ್ಲ ಅಧ್ಯಯನಮಾಡಿ, ಪ್ರಪಂಚದ ಬೇರೆಬೇರೆ ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಸ್ಪೀಷೀಸುಗಳನ್ನೂ ಇದೇ ಬಗೆಯ ಸಂಶೋಧನೆಗೊಳಪಡಿಸಿ, ಕ್ಯಾಪ್‌ಸಿಕಮ್‌ನಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕೈದು ಸ್ಪೀಷೀಸುಗಳನ್ನು ವಿಂಗಡಿಸಬಹುದು ಎಂದು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಅಧ್ಯಯನ ಇನ್ನೂ ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ. ಕೃಷಿಗೆ ಒಳಗಾದ ರಖಮುಗಳ ಹುಟ್ಟೂ ಬೆಳವಣಿಗೆಯೂ ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚು ವಿವರಗಳೊಂದಿಗೆ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತಿದೆ. ಜಿಜ್ಞಾಸೆಯ ಜಟಿಲತೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಈ ಫಲಿತಾಂಶಗಳು ಮಾನವನ ಚರಿತ್ರೆಯ ಅತಿಮುಖ್ಯವಾದ ಅಧ್ಯಾಯಕ್ಕೆ ಹೊಸ ವಸ್ತುವನ್ನೀಯುವ ಭವಿಷ್ಯ ಪಡೆದಿವೆ.

ಭಾರತೀಯ ನುಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಏಕತೆ

ಭಾರತದಲ್ಲಿ ತೀರ ಹಳೆಯ ಖಾರ ಮಾತೃಕೆಗಳು ಶುಂಠಿ ಮತ್ತು ಮೆಣಸು. ಕ್ರೈಸ್ತಶಕಾರಂಭದಿಂದ ಈ ಎರಡು ಸಾಂಬಾರ ದಿನಸುಗಳೂ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಪರಿಚಯವಾಗಿವೆ. ಮೊದಲನೆಯದು ಭಾರತದ ಪರ್ವತ ಪ್ರಾಂತಗಳಲ್ಲೆಲ್ಲ ಸ್ವಾಭಾವಿಕವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಎರಡನೆಯದು ಕ್ರೈಸ್ತಶಕಾರಂಭದಿಂದ ಪಶ್ಚಿಮ ಘಟ್ಟಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಅದಕ್ಕೆ ಮೊದಲು ಪೆಸಿಫಿಕ್ ದ್ವೀಪಗಳಿಂದ (ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಮಲೇಷಿಯ ದ್ವೀಪಗಳಿಂದ) ಆಮದಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಉತ್ತರ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಮೆಣಸಿನ ಬಳಕೆ ಆರಂಭವಾಗುವುದಕ್ಕೆ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದ ಬೆಳೆಯೇ ಮೂಲ ಸಾಮಗ್ರಿಯಾಯಿತು. ಶುಂಠಿ ಮೆಣಸುಗಳೆರಡಕ್ಕೂ ಪ್ರಾಚೀನ ಆಯುರ್ವೇದ ಕೋಶಗಳಲ್ಲಿ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳು ಉಕ್ತವಾಗಿವೆ. ಹೀಗೆ ಖಾರದ ರುಚಿಗಾಗಿಯೂ ಆರೋಗ್ಯ ಪಾಲನೆಗಾಗಿಯೂ ಈ ವಸ್ತುಗಳೆರಡೂ ದಿನಬಳಕೆಯಲ್ಲಿ ಕಲೆತುಹೋದವು.

ಶುಂಠಿ, ಮೆಣಸು

ಶುಂಠಿ, ಮೇಲೆ ಹೇಳಿರುವಂತೆ, ಮೈದಾನ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದಿಲ್ಲ. ಒಂದು ವೇಳೆ ಬೆಳೆದರೂ ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ಹಸಿಯಾಗಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ದಸ್ತಾನು ಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ ಒಗ್ಗಲಿಲ್ಲ; ಊರಿಂದ ಊರಿಗೆ ರವಾನೆ ಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ ಅನುಕೂಲವಾಗಿರಲಿಲ್ಲ. (ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಹಸಿ ಶುಂಠಿಗಿರುವ ಬಳಕೆ ಒಣ ಶುಂಠಿಗೆ ಈಗಲೂ ಇಲ್ಲ). ಮೆಣಸು ಹೀಗಲ್ಲ. ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸಿದಾಗ ಖಾರವೂ ತೀಕ್ಷ್ಣವಾಗುತ್ತದೆ, ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ದಸ್ತಾನು ಮಾಡುವುದಕ್ಕೂ ಯೋಗ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ; ವ್ಯಾಪಾರ ವಾಣಿಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಗಾಣಿಕೆಗೆ ಅನುಕೂಲವಾದ ವಸ್ತು. ಹೀಗೆ ಶುಂಠಿಯ ಉಪಯೋಗ ಕ್ರಮೇಣ ಹಿಂದೆ ಸರಿದು ಮೆಣಸಿನ ಖ್ಯಾತಿ ಮೇಲಕ್ಕೇರಿತು. ಭಾರತ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಪ್ರಚಂಡ ವೈವಿಧ್ಯತೆ ಹೆಸರಾಂತದ್ದಾದರೂ ಮೆಣಸಿಗೂ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗೂ ನಾಮಕರಣದಲ್ಲಾಗಲಿ ಬಳಕೆಯ ಕ್ರಮದಲ್ಲಾಗಲಿ ಏಕತೆಯಿದೆ. ಮೆಣಸಿಗಿದ್ದ ಹೆಸರನ್ನೇ ಅಥವ ಅವರ ರೂಪ ಭೇದವನ್ನೇ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗೂ ಬಳಸಿದ್ದೇವೆ.

ಮೆಣಸಿಗೂ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗೂ ಭಾರತೀಯ ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿರುವ ಪರ್ಯಾಯ ಪದಗಳು :

ಮೆಣಸು	ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ	
ಮಿರ್ಚ್, ಫೆಲ್‌ಫಿಲ್ ಗರ್ಡ್ ಕಾಲಿಮಿರ್ಚ್	ಲಾಲ್ ಮಿರ್ಚಿ, ಮಿರ್ಚ, ಗಾಚ್‌ಮಿರ್ಚ್ ಲಂಕ ಮಿರ್ಚ್, ಲಾಲ್ ಮಿರ್ಚ್,	ಹಿಂದಿ

ಮುರಿಚುಂಗ್, ಮುರಿಚ, ಗೋಲ್ ಮೊರಿಚ್	ಲಾಲ್ ಮಿರ್ಚ್, ಲಂಕ ಮಿರ್ಚ್	ಬಂಗಾಳಿ
ಮಾರ್ಟ್ಸ್	ಮಿರಟ್ಸ್, ಮಿರ್ತ್ಸ	ಕಾಶ್ಮೀರಿ
ಮಿರಿಶ್ಚ್		ಪಂಜಾಬಿ
ಮರ್ಜ್		ಅಫ್ಘಾನಿ
ಮಿರಿಯೆನ್		ಸಿಂಧಿ
ಮಿರಿ, ಕಾಲಾಮಿರಿ	ಲಾಲ್ ಮಿರ್ಚಿ, ಮಿರ್ಚು	ಗುಜರಾತಿ
ಮಿರ್ತ್ಯ, ಮಿರೆ	ಮಿರ್ಸಿಂಗ	ಮರಾಠಿ
ಕಾಲಾಮರಿ, ಕಾಲಾ ಮಿರಚ್	ಲಾಲ್ ಮಿರ್ಚಿ	ದಕ್ಕನಿ (ಉರ್ದು)
ಮಿರಿಯಾಲು	ಮಿರುಪು	ತೆಲುಗು
ಮಿಳಗು, ಮುಳಗು, ಪೊಳಗು	ಮಿಳಗಾಯ್, ಮುಳಗಾಯ್	ತಮಿಳು
ಕುರುಮುಳಕ	ಕಪ್ಪಲ್ ಮೆಳಗಾ	ಮಲೆಯಾಳ
ಮಿರ್ರಿಸ್, ಮಿರಿಸ್	ಮಿರಿಸ್	ಸಿಂಹಳ
ಮರೀಚ		ಸಂಸ್ಕೃತ

ಇದೇ ಮಾತುಗಳೋ ಇಲ್ಲವೆ ಇವುಗಳ ರೂಪಾಂತರಗಳೋ ಪ್ರತ್ಯಯೋಪ ಉಪಪ್ರತ್ಯಯಗಳೊಡನೆ ಸಂಯೋಜನೆಗೊಂಡ ಪದಗಳೋ ಆಮದಾದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗೂ ಅನ್ವಯವಾಗಿವೆ.

ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳ*

ರಾಮಯ್ಯ

ಚಳಿಗಾಲದ ರಾತ್ರಿ 9 ಗಂಟೆ ವೇಳೆಗೆ ನಮ್ಮ ಮನೆಯ ಎದುರು ಚೌಕದಲ್ಲಿ ರಾಮಯ್ಯ ತಪ್ಪದೆ ಬರುತ್ತಾನೆ. ಅಗ್ಗಿಷ್ಟಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಕಣಕಣ ಕೆಂಡ ಉರಿಸುತ್ತಾನೆ. ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳವನ್ನು ಕೆಂಡದಲ್ಲಿ ಸುಡುತ್ತಾನೆ. ಕಾಳು ಸಿಡಿದು ಹರಳಾಗುತ್ತದೆ. ಎಣ್ಣೆ ಉಪ್ಪು ಕಾರ ಸವರಿ ಕಾಲಾಣೆಗೊಂದರಂತೆ ಮಾರುತ್ತಾನೆ. ನಮ್ಮಲ್ಲಿದ್ದ ಪುಡಿಕಾಸುಗಳನ್ನು ವಿನಿಮಯ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಹರಳು ತೆನೆಯನ್ನು ಕೊಂಡು ಕಾಳುಕಾಳಾಗಿ ಕಚ್ಚಿ ತಿನ್ನುತ್ತೇವೆ. ಬಾಲ್ಯದ ಆನಂದವೇ ಆನಂದ. ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಚಳಿ, ಕುಮಟಿಯಿಂದ ನೇರವಾಗಿ ನಮ್ಮ ಕೈಗೆ ಬಂದ ಬಿಸಿಕಾಳು, ತಕ್ಕ ಪ್ರಮಾಣದ ಎಣ್ಣೆ ಕಾರದ ಮಸಾಲೆ. ಆ ಎಳೆತನದ ಅನುಭವಕ್ಕೆ ಸ್ವರ್ಗವೆಂಬುದು ಬೇರೆ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಈಗ ಮುದಿತನದಿಂದ ಹಲ್ಲು ಉದುರಿದೆ, ಜೀರ್ಣಶಕ್ತಿ ಕುಗ್ಗಿದೆ. ಆದರೆ ಆ ಸುಖಾನುಭವದ ನೆನಪು ಹಸುರಾಗಿಯೇ ಇದೆ.

---

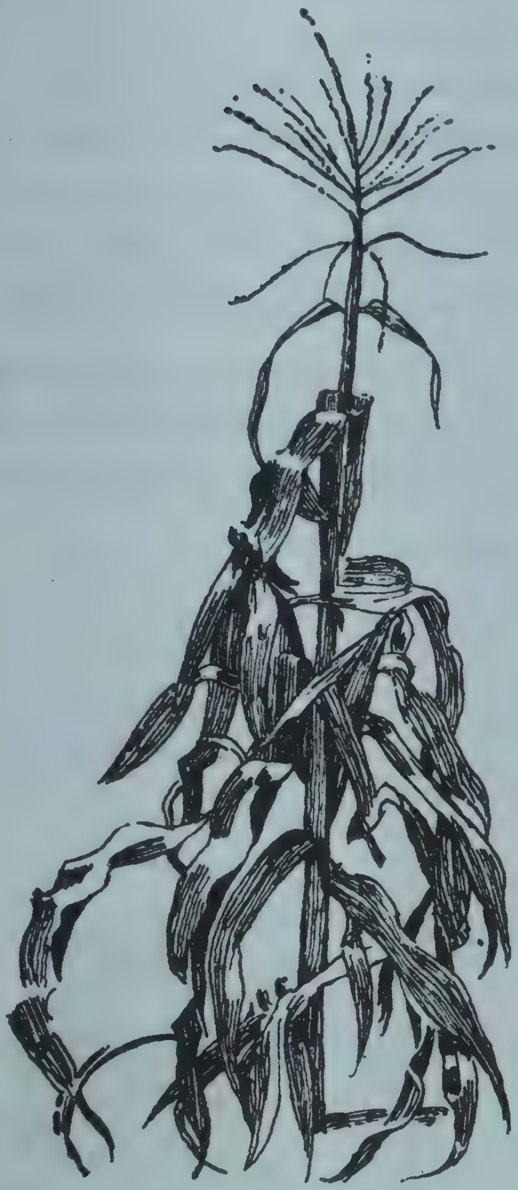
* *Zea mays Linn.*

ಹುಲ್ಲಿನ ಚೆಲುವು

ನಮ್ಮ ಮನೆಯ ತೋಟ ನನ್ನ ತಾತನ ಯಜಮಾನಿಕೆಯಲ್ಲಿತ್ತು. ಅದರ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಆಸಕ್ತಿ ತೋರಿಸುವ ಹಕ್ಕೆಲ್ಲ ಅವರದು ಮಾತ್ರ. ದಿನ ದಿನವೂ ದೇವರ ಪೂಜೆಗೆ ಹೂಗಳನ್ನೊದಗಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಮಲ್ಲಿಗೆ ಗಿಡದ ಪಾತಿಯಲ್ಲಿ ಹಿರಿಯ ಗಾತ್ರದ ಹುಲ್ಲಿನಂತೆ ಕಾಣುತ್ತಿದ್ದ ಸಸಿಯೊಂದು ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡಿತು. ಅಕ್ಕ ಪಕ್ಕದವರಾರೋ ಅದನ್ನು ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳ ಎಂದು ಗುರುತಿಸಿಬಿಟ್ಟರು. ತಾತನಿಗೂ ಮೊಮ್ಮಗನಿಗೂ ತಿಕ್ಕಾಟ ಆರಂಭವಾಯಿತು. "ಜೋಳ ಮೈಲಿಗೆ. ಸೀಮೆಯಿಂದ ಬಂದದ್ದು. ದೇಪೂಜೆಗಾಗಿ ಬೆಳೆಸಿದ ಗಿಡದೊಂದಿಗೆ ಅದನ್ನು ಬೆಳೆಯ ಬಿಡಲಾಗದು. ಮಲ್ಲಿಗೆ ಹೂ ಮಲಿನವಾಗುತ್ತದೆ. ಜೋಳವನ್ನು ಒಡನೆಯೇ ಬೇರುಸಮೇತ ಕಿತ್ತು ಹಾಕಬೇಕು" - ಇದು ತಾತನ ವಾದ.

ಸಸಿಯೊಂದು ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡಿತು

"ಗಿಡ ಬೆಳೆಯಲಿ. ಒಂದೆರಡು ಕಾಳುತೆನೆ ತಳೆಯಲಿ. ಆಮೇಲೆ ತಾನಾಗಿಯೇ ಒಣಗಿ ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಸಸಿ ಹೇಗೋ ಮೊಳೆತದ್ದಾಗಿದೆ. ಇನ್ನೊಂದೆರಡು ತಿಂಗಳು ಬೆಳೆಯ ಬಿಡಬಾರದೇಕೆ ? ಮಲ್ಲಿಗೆ ಪೊದರಿಗೆ ಹಾಕುವ ಗೊಬ್ಬರವೂ ಸುರಿಯುವ ನೀರೂ ಜೋಳಕ್ಕೂ ಸಾಕು. ಅದಕ್ಕೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾದ ಪೋದಿಯನ್ನೇನೂ ಮಾಡಬೇಕಾಗಿಲ್ಲವಲ್ಲ !" - ಇದು ನನ್ನ ವಾದ. ಅಂದಿನ ಇಸ್ಪೀಟು ಆಟಕ್ಕೆ ಕಲೆತಿದ್ದ ತಾತನ ಸ್ನೇಹಿತರೊಬ್ಬರಿಗೆ ತಿಕ್ಕಾಟವನ್ನು ವಿವರಿಸಿದೆ. ಅವರು "ಏನೋ, ವೆಂಕಟರಮಣ, ಅದನ್ಯಾಕೋ ಕಿತ್ತುಹಾಕುತ್ತೀಯ? ನಿನ್ನ ಮಲ್ಲಿಗೆ ಗಿಡಕ್ಕೆ ಮೈಲಿಗೆ ತಗಲುವಂತಿದ್ದರೆ ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳದ ಸಸಿಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಬೇರೊಂದೆಡೆ ಹೂಳಿದರಾಯಿತು. ಚೆಲುವಾದ ಸಸಿಯನ್ನು ಕಿತ್ತುಹಾಕುವುದೆಂದರೇನು ?" ಎಂದರು. ತಾತ ನನ್ನನ್ನು ಬಿರಿಬಿರಿ ನೋಡಿದರು. ನನಗೆ ನೇರವಾದ ಒಪ್ಪಿಗೆಯನ್ನು ಸೂಚಿಸಲಿಲ್ಲ. ಆ ಸ್ನೇಹಿತರನ್ನು ಉದ್ದೇಶಿಸಿ "ಚೆಲುವಂತೆ ಚೆಲುವು ! ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳ ಚೆಲುವಂತೆ ! ಅದೊಂದು ಪರದೇಶಿ ಹುಲ್ಲು. ಅದರ ಚೆಲುವನ್ನು ಆನಂದಿಸಬೇಕಾದರೆ ಸಸಿಯನ್ನು ದೂರ ಬೇರೆಲ್ಲಾದರೂ ನೆಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಲಿ !" ಎಂದು ಇಸ್ಪೀಟು ಎಲೆಗಳನ್ನು ಹಿಂದು ಮುಂದು ಜೋಡಿಸಿಕೊಂಡರು.



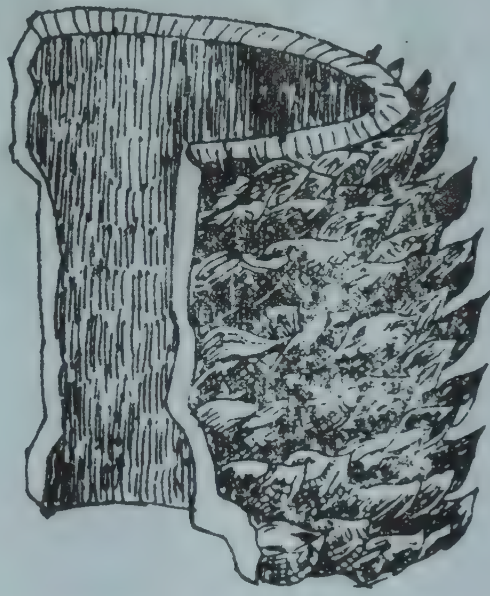
ಗಿಡದ ಚೆಲುವು

ಕಾಳುತೆನೆಯ ಚೆಲುವು

ಸಸಿಯನ್ನು ಬೇರೊಂದೆಡೆಗೆ ಬದಲಾಯಿಸಿ ನೆಟ್ಟದ್ದಾಯಿತು. ಒಂದೂವರೆ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಐದಡಿ ಎತ್ತರ ಬೆಳೆಯಿತು. ಹುಲ್ಲುಬಳಗಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ಗಿಡವಾದರೂ ಸ್ವಲ್ಪ ವಿಜಾತೀಯವಾದ ರೂಪ. ನೆಟ್ಟಗೆ ನಿಂತಭಂಗಿ; ಪಟ್ಟೆಯಾಕಾರದ ನೀಳವಾದ ಬಾಗು ಎಲೆಗಳು ಶಿಲ್ಪದ ಸಮತೂಕ ಸೂತ್ರವನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ ಕಾಂಡದ ಮೇಲೆ ಹವಣಾಗಿವೆ. ಗಂಡು ಹೂ ಗೊಂಚಲು ಪಿಂಛಾಲಂಕಾರದಂತೆ ಕಾಂಡದ ತಲೆ ಭಾಗದಿಂದ ಕೊನರಿ ಕವರಿದೆ. ಹೆಣ್ಣು ಹೂ ಗೊಂಚಲು ಕಾಂಡದ ತಳಭಾಗದ ಎಲೆ-ಪರ್ವ ಕೋನಗಳಿಂದ ಬೆಳೆದು, ಗೊಂಚಲಿನ ತುದಿಯಿಂದ 'ಸಿಲ್ಕ್' ನೂಲುಗಳಂತಿರುವ ಪರಾಗವಾಹಿನಿಗಳು ಗಾಳಿಯಲ್ಲಿ ಚಾಮರದಂತೆ ಓಲಾಡುತ್ತಿವೆ. ಮಕರಂದ ಧೂಳಿ ಸ್ಪರ್ಶವಾದಾಗ ಒಂದೊಂದು ಪರಾಗ ಕಣವೂ ಮೊಳೆತು ತನ್ಮೂಲಕ ರೇತಸ್ಸನ್ನು ಅಂಡಾಶಯದೊಳಗಿನ ಗರ್ಭಾಣುವಿಗೆ ತಾಕಸುತ್ತದೆ. ಕಾಳೊಂದು ಉತ್ಪನ್ನವಾಗುತ್ತದೆ.

ಗಿಡದ ಒಟ್ಟು ನೋಟವೇ ಬೆಡಗು ಪಡೆದದ್ದು. ಕಾಳುದಿಂಡಿನ ನಿಯಮಬದ್ಧ ಶೈಲಿಯ ವಿನ್ಯಾಸ ಇನ್ನೊಂದು ಬಗೆಯ ಚೆಲುವು ಪಡೆದದ್ದು. ಈ ಅಂದ ಚೆಂದಗಳನ್ನು ಸಾವಿರಾರು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆಯೇ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದ ಆಂಡೀಸ್ ಪರ್ವತಶ್ರೇಣಿಯ ನಿವಾಸಿಗಳಾಗಿದ್ದ ಚಿಮು ಮತ್ತು ನಾಸ್ಕ ಜನಾಂಗಗಳು

ಮಣ್ಣು ಜಾಡಿಯ ಮೇಲೆ ಜೋಳದ ತೆನೆಯ ನಕಾಸೆ, ಕ್ರಿ. ಪೂ. 3ನೆ ಶತಮಾನ



ಪಾಡ್‌ಕಾರ್ನ್ ಆಕೃತಿಯಿಂದ ಅಲಂಕಾರಗೊಂಡ ಮಣ್ಣು ಬೋಕಿ, ಕ್ರಿ. ಪೂ. 6ನೇ ಶತಮಾನ

ಮೆಚ್ಚಿಕೊಂಡು ತಮ್ಮ ಮಣ್ಣು ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ನಕಾಸೆಯಿಟ್ಟು, ಜೋಳದ ಸೊಬಗನ್ನು ಚಿರಸ್ಥಾಯಿಯಾಗಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಹುಟ್ಟಿ-ಬೆಳೆದ ತೊಟ್ಟಿಲು

ನವೆಂಬರ್ 5, 1492

ಇದೊಂದು ಮಹಾದಿನ. ಕೊಲಂಬಸನು ತನ್ನ ಪರಿವಾರದಲ್ಲಿದ್ದ ಇಬ್ಬರು ಸ್ಪೆಯ್ನಿಗರನ್ನು ಕ್ಯೂಬ ದ್ವೀಪದೊಳಗೆ ಸುತ್ತಾಡಿಬರಲು ಕಳುಹಿಸಿದ. ಅಲ್ಲಿ ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳದ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಅವರು ಕಂಡರು. ಅಮೆರಿಕ ಜನಾಂಗಗಳನ್ನುಳಿದು ಅನ್ಯದೃಷ್ಟಿಗೆ ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳ ಬಿದ್ದದ್ದು ಆಗಲೇ. ಆ ವೇಳೆಗೆ ಈ ಪಯರಿನ ಕೃಷಿ ಅಮೆರಿಕಾದ್ಯಂತ ಹರಡಿತ್ತು, – ಆಂಡೀಸಿನಿಂದ ಕೆನಡವರೆಗೂ ಮೆಕ್ಸಿಕೊ ನಾಡಿನಲ್ಲಿ 2500 ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಸಾಗುವಳಿಯಲ್ಲಿತ್ತು. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಅನೇಕ ಶತಮಾನಗಳ ಕೃಷಿ ಪರಿಶ್ರಮದ ಫಲವಾಗಿ ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳದ ಸಾವಿರಾರು ರಖಮುಗಳು (varieties) ಬಳಕೆಗೆ ಬಂದಿದ್ದವು.

ಈ ಅಸಂಖ್ಯಾತ ರಖಮುಗಳ ಉತ್ಪತ್ತಿಗೆ ಕಾರಣವಾದ ಮಾತೃಕೆ ಯಾವುದು? ಅದು ಎಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿತ್ತು? ಶೂನ್ಯದಿಂದ ದಿಡೀರೆಂದು ಅದು ಪ್ರತ್ಯಕ್ಷವಾಗಿರಲಾರದು. ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾದ ಕವಿತೆಯಂತೆ, ಸೋಫಿಸ್ಟಿಕೇಟ್ ಆದ ವರ್ಣಚಿತ್ರದಂತೆ ಈ ರಖಮುಗಳ ಹುಟ್ಟಿಗೂ ಮಾನವನ ಕೈವಾಡ ವಿದ್ದಿರಬೇಕು. ಅವನು ಎಲ್ಲಿದ್ದ? ಈ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳಿಗೆ ಉತ್ತರ ಸಿಗಬೇಕಾದರೆ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದ ಗತ ಜನಾಂಗಗಳ ಕಡೆ ಗಮನ ಹರಿಸಬೇಕು.

ಹೇರು ಹೊತ್ತ ಲಾಮ

ಆಂಡೀಸ್ ಪ್ರದೇಶದ ಆದಿಕಾಲದ ಜನಾಂಗಗಳಲ್ಲಿ ಮೂರು ಜೋಳದ ಚರಿತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾದವು: ಕರಾವಳಿ ನಾಡಿನ ಚಿಮು, ನಾಸ್ಕ ಮತ್ತು ಪರ್ವತ ಪ್ರದೇಶದ ತಿಯೊಹೌನಾಕೊ ಜನಾಂಗಗಳು. 18ನೆ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಚೈನ ಕುಂಬಾರಿಕೆ ಪ್ರಪಂಚದ ಉತ್ಕೃಷ್ಟವಾದ ಕಲೆಯಾಗುವವರೆಗೂ ಚಿಮು ಕುಂಬಾರಿಕೆ ಆ ಸ್ಥಾನವನ್ನು ಆಕ್ರಮಿಸಿಕೊಂಡಿತ್ತು. ತಿಯೊಹೌನಾಕೊ ಜನಾಂಗ ಲೋಹದ ಉಪಕರಣಗಳ ಸಹಾಯವಿಲ್ಲದೆಯೇ ಭವ್ಯವಾದ ಪಟ್ಟಣಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿತು, ಕಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ವೀರ್ಯವತ್ತಾದ ಶಿಲ್ಪಗಳನ್ನು ಕಡೆಯಿತು. ಮಲೆಗೂ ಕರಾವಳಿಗೂ ವಾಣಿಜ್ಯ ಮಾರ್ಗ ನಿರ್ಮಿಸಿದ ಇಂಜನಿಯರುಗಳನ್ನು ಹೆತ್ತಿತು. ರೋಮನರು ನಿರ್ಮಿಸಿದ ರಸ್ತೆಗಳಿಗಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು ಉದ್ದವಾದ ಅಗಲವಾದ ಸಂಚಾರ ಯೋಗ್ಯವಾದ ಬೀದಿಗಳನ್ನು ಇವರು ಹವಣಿಸಿದರು. ಕಲ್ಲು ಕಾಲುವೆಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿ 500 ಮೈಲಿಯಾಚೆಯಿಂದ ಪಟ್ಟಣಗಳಿಗೆ ನೀರು ಸರಬರಾಜು ಮಾಡಿದರು.

ತಿಯೊಹೌನಾಕೊ ಆಗಿನ ಕಾಲಕ್ಕೆ ಭೂ ಪ್ರಪಂಚದ ಉತ್ಕೃಷ್ಟ ನಾಗರಿಕ ಜನಾಂಗವಾಗಿತ್ತು. ಅವರ ನೆಯ್ಗೆಯ ವಸ್ತುಗಳು ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದವು. ನೇಗಿಲಿನ ನೆರವಿಲ್ಲದೆಯೇ ಅವರ ವ್ಯವಸಾಯ ವಿಧಾನ ರೂಪುಗೊಂಡಿತು; ಸಾವಿರಾರು ಮೈಲಿ ಮರಳುಗಾಡನ್ನು ಹಸುರುಮಯವಾಗಿಸಿದರು; ತಪ್ಪಲಿನ ಪಶ್ಚಿಮ ಮೈಯನ್ನು ಮೆಟ್ಟಲು ಮೆಟ್ಟಲಾಗಿ ಕಡಿದು ಹೊಲಗಳಿಂದ ತುಂಬಿದರು; ಕ್ಷಾಮವನ್ನು ನಿರ್ಮೂಲಮಾಡಿದರು. ಗೊಬ್ಬರ ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಧಾನವನ್ನೂ ವ್ಯವಸಾಯದಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಪ್ರಯೋಗಿಸುವ ಚಾತುರ್ಯವನ್ನೂ ಕಂಡುಹಿಡಿದರು. ಬಗೆಬಗೆಯ ಕಾಯಿಪಲ್ಯಗಳನ್ನು ಕೃಷಿಗೆ ಪಳಗಿಸಿಕೊಂಡರು. ಅಲ್ಲಿಯ ಲಾಮಾ ಎಂಬ ಪ್ರಾಣಿಯನ್ನು ಸ್ವಂತ ಉಪಯೋಗಕ್ಕೆ ಪಳಗಿಸಿಕೊಂಡರು.

ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳ

ಈ ಮೂರು ನಾಗರಿಕತೆಗಳನ್ನು ಒಂದು ರಾಷ್ಟ್ರದೊಳಕ್ಕೆ ಸೆಳೆದುಕೊಂಡು ಕುಸ್‌ಕೊ ನಗರವನ್ನು ರಾಜಧಾನಿಯಾಗಿಸಿಕೊಂಡು ಎರಡುಮೂರು ಶತಮಾನಗಳವರೆಗೆ ವೈಭವದಿಂದ ಮೆರೆದ ರಾಜವಂಶವೇ ಇಂಕ. ಆ ಆಡಳಿತವೇ ಇಂಕ ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯ. ದಯಾಪರವಾದ ಕಮ್ಯೂನಿಸಮ್ ತತ್ತ್ವವನ್ನು ನೀವು ಒಪ್ಪದಿರಬಹುದು, ಆದರೆ ಇಂಕ ದೊರೆಗಳ ಪ್ರಗತಿಪೂರ್ವಕವಾದ ರಾಜ್ಯಭಾರವನ್ನೂ, ವಿವೇಕಪೂರ್ಣವಾದ ನಿರ್ವಾಹವನ್ನೂ, ಭದ್ರವಾದ ತಳಹದಿಯ ಮೇಲೆ ನಿರ್ಮಿತವಾಗಿದ್ದ ಸಾಮಾಜಿಕ-ರಾಜಕೀಯ ಕಟ್ಟಡವನ್ನೂ ಮೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳದಿರಲಾಗದು.

ಇದಕ್ಕೆಲ್ಲ ಕಾರಣ ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳ. ಇದು ಇಂಕರಿಗೆ ಆಧಾರಾಹಾರ, ಕಲೆಗಾರರಿಗೆ ಮೂಲಾಶಯ, ಜನತೆಗೆ ಆರಾಧನಾ ದೇವತೆ, ಮದ್ಯಕ್ಕೆ ಮಾತೃಕೆ – ಎಂದರೆ ಜೋಳ

ಇಂಕರಿಗೆ ಅನ್ನ, ಮದ್ಯ, ದೈವ ಮೂರೂ ಆಗಿದ್ದಿತು. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳದ ಅವತಾರ ಮೂಡಿರಬಹುದಲ್ಲವೆ ? ಹೀಗಾಗಿದ್ದ ಪಕ್ಷದಲ್ಲಿ ಅದರ ಕರ್ತೃ ಯಾರಿರಬಹುದು?

ಪಿತೃವಿನ ಬಾಲ ಹಿಡಿದು........

ಮೇಲಿನ ಪ್ರಶ್ನೆಗೆ ಸಮಂಜಸವಾದ ಖಚಿತವಾದ ಬದಲು ದೊರಕಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ ಬಹು ಸಾಹಸ ಪಡಬೇಕಾಯಿತು. "ಯಾರಿರಬಹುದು ?" ಪ್ರಶ್ನೆಗೆ ಉತ್ತರವೀಯುವುದಕ್ಕೆ ಮೊದಲು "ಅವತಾರದ ಪ್ರದೇಶವಾಹುದಿರಬಹುದು ?" ಎಂಬುದನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸಬೇಕಾಯಿತು. ಒಂದು ಕೃಷಿ ಗಿಡದ ತೌರನ್ನು ಸೂಚಿಸುವಂಥ ಕುರುಹುಗಳು ಕೆಲವಿವೆ. ಅಂಥವುಗಳಲ್ಲಿ "ಆ ಕೃಷಿ ಗಿಡದ ತೀರ ಹತ್ತಿರ ಬಂಧುಗಳು ಸ್ವಾಭಾವಿಕವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರದಶವೇ ಅದರ ತೌರು" ಎಂಬ ಸೂತ್ರವೊಂದಿದೆ. (100 ಕ್ಕೆ 99 ಪಾಲು ಈ ಸೂತ್ರ ಪ್ರಯೋಗ ನಮ್ಮನ್ನು ಹಳ್ಳಕ್ಕೆ ತಳ್ಳಿಲ್ಲ). ಎಂದರೆ, ಆ ಜಾತಿಯ ವನ್ಯ ಬಂಧುಗಳು (wild relations) ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲೇ ಸಾಗುವಳಿ ಜಾತಿಯ ಪಿತೃವರ್ಗವೂ ಇದ್ದಿರಬೇಕು ಎಂದು ಊಹೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತೇವೆ. ಈ ಊಹೆಯನ್ನು ಅನೇಕ ದೃಷ್ಟಿಕೋನಗಳಿಂದ ತೂಗುತ್ತೇವೆ, ಬಗೆ ಬಗೆಯ ಪರಿಶೋಧನೆಗಳಿಂದ ಸಮರ್ಥನೆ ದೊರಕುವುದೇ ಇಲ್ಲವೇ ಎಂಬುದನ್ನು ಅಳೆಯುತ್ತೇವೆ. ಪುಷ್ಟಿದೊರಕಿದರೆ ಊಹೆ ಖಚಿತವಾದ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಾಗುತ್ತದೆ.

ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳದ ಹತ್ತಿರ ಸಂಬಂಧಿ ಪಾಡ್ ಕಾರ್ನ್ (pod corn) ಎಂಬ ಸ್ಪೀಷೀಸು; *Zea mays tunicata* ಎಂದು ಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಹೆಸರು. ಇದರ ಬೀಜವು ರಕ್ಷಾಕವಚವೊಂದರಿಂದ ಆವೃತವಾಗಿದೆ. (ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳದಲ್ಲಾದರೆ ಬೀಜಗಳು ನೇರವಾಗಿ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಕಾಣಿಸುತ್ತವೆ). ವನ್ಯ ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೆತ್ತಲೆ ಬೀಜ ಅಪಾಯಕರ; ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಬಾಯಿಗೆ ಸುಲಭವಾಗಿ ತುತ್ತಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಸಾಗುವಳಿಗೆ ಹಿತಕರ, "ಸುಲಿದ ಬಾಳೆಯ ಹಣ್ಣಿನಂದದಿ" ಇರುತ್ತದೆ. ರಕ್ಷಾಕವಚ ಶೂನ್ಯತೆಗೆ - ಪಾಡ್ ಕಾರ್ನ್ ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳವಾಗಿ ಮಾರ್ಪಡುವುದಕ್ಕೆ - ಒಂದು ಜೀನ್ ಬದಲಾವಣೆಯಾದರೆ (mutation) ಸಾಕು. ಪ್ರಕೃತಿ ಯಲ್ಲಿ ಇದು ನಡೆದಿರಲು ಸಾಧ್ಯ. ಬೆತ್ತಲೆ ಬೀಜದ ಜೋಳವನ್ನು ಕಂಡ ರೈತ, ಅದರ ಸುಲಭ ಪ್ರಯೋಜನವನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡು, ಮುಂದಿನ ವ್ಯವಸಾಯಕ್ಕೆ ಅದರ ಬೀಜಗಳನ್ನೇ ಉಪಯೋಗಿಸಿರಲು ಸಾಧ್ಯ. ಹೀಗೆ ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳದ ಮೂಲ ಜಾತಿ ಸೃಷ್ಟಿಯಾಗಿರಬಹುದು.

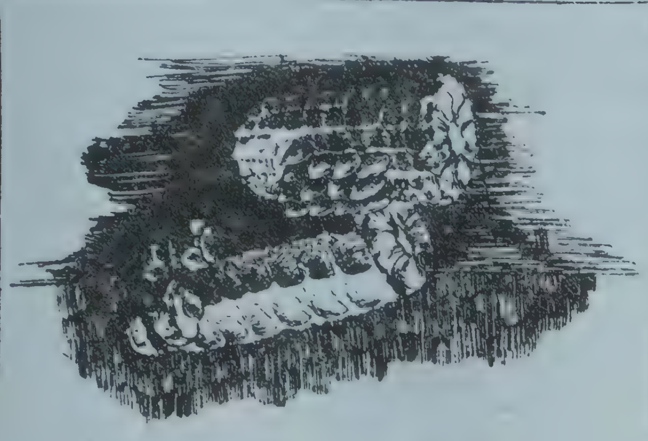
ಈ 'ಸಾಧ್ಯ' ಗಳ ವಾದವನ್ನು ತಳ್ಳಿ ಹಾಕುವುದಕ್ಕೆ ಕಾರಣಗಳಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಬೆತ್ತಲೆ ಬೀಜವನ್ನು ಹೆರುವ ಜೋಳ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲಿಗೆ ಯಾವ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಆಯ್ಕೆಯಾಗಿರಬಹುದು ? ಇದನ್ನು ತಿಳಿದು ಕೊಂಡರೆ ಆಯ್ಕೆಗಾರನ ಗುರುತು ಹಿಡಿಯಬಹುದು. ಇದುವರೆಗಾಗಲೇ ಈ ವಿಷಯವನ್ನು ಕುರಿತು ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಭೇದಗಳಿದ್ದವು; ಬೇರೆ ಬೇರೆ ದೃಷ್ಟಿಕೋನಗಳಿಂದ ಪ್ರಶ್ನೆಯನ್ನು ಹಿಡಿದು ಒಬ್ಬೊಬ್ಬ ಸಂಶೋಧಕನೂ ತನಗೆ ಸಾಧುವೆಂದು ತೋರಿದ ಅಭಿಪ್ರಾಯಗಳನ್ನು ಮುಂದಿಟ್ಟಿದ್ದ. ಮ್ಯಾಂಗಲ್ಸ್‌ಡಾರ್ಫ್ ಮತ್ತು ರೀವ್ಸ್[6] ತಾವೇ ಸ್ವಂತವಾಗಿ ನಡೆಸಿದ ಪ್ರಯೋಗಗಳ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಆಗ ಪ್ರಚಲಿತವಾಗಿದ್ದ ಭಿನ್ನಾಭಿಪ್ರಾಯಗಳನ್ನು ತುಲನೆ ಮಾಡಿ ತಮ್ಮದೇ ಆದ ನಿರ್ಧಾರಕ್ಕೆ ಬಂದರು, - ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳದ ತೌರು ಪೆರು ಪ್ರದೇಶ.

ಆದರೆ ಈ ತೀರ್ಮಾನದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕೊರತೆ ಇದೆ. ಮೂಲಸ್ಥಾನಾನ್ವೇಷಣಾ ಸೂತ್ರದ ಪ್ರಕಾರ

ಪಾಡ್ ಕಾರ್ನ್ ಪೆರು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿರಬೇಕಲ್ಲವೆ ? ಅದು ತಾನೆ ಇಲ್ಲ! ಈ ಕೊರತೆ ಮ್ಯಾಂಗಲ್ಸ್‌ಡಾರಫ್ ಮತ್ತು ರೀವ್ಸ್‌ರಿಗೆ ಅರಿವಾಗದಿರಲಿಲ್ಲ. ಪೆರು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಪಾಡ್-ಕಾರ್ನ್ ಗೈರುಹಾಜರಾಗಿರುವುದಕ್ಕೆ ಕಾರಣವೊಂದನ್ನು ಊಹಿಸಿದರು - ಹೊಸ ಜಾತಿ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ, ಅದು ಪ್ರಯೋಜನಕರವೆಂದು ಕಂಡು ಬಂದಾಗ, ಜನ ಅದನ್ನೇ ಪುನಃ ಪುನಃ ಸಾಗುವಳಿಗೆ ತಂದು ಸ್ಥಿರಪಡಿಸುತ್ತಾರಲ್ಲವೆ ? ಸಾಗುವಳಿಯ ವಿಸ್ತೀರ್ಣವೂ ಹಿರಿಯದಾಗುತ್ತದೆಯಲ್ಲವೆ ? ಹೀಗಾಗಿ ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳದೊಂದಿಗೆ ಪಾಡ್ ಕಾರ್ನ್ ಪೈಪೋಟಿ ನಿಲ್ಲಲಾಗಲಿಲ್ಲ. ಕಾಲಕ್ರಮೇಣ ಅದು ಮಾತ್ರ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿಯೇ ಅಳಿದುಹೋಯಿತು.

ಈ ಅಭಿಪ್ರಾಯಕ್ಕೆ ಇನ್ನೊಂದು ಕೋರಿ ಎದ್ದಿತು, – "ಇರಬಹುದು. ಅಳಿದಿರಬಹುದು. ಆದರೆ ಅದು ಅಲ್ಲಿದ್ದಿತು ಎಂಬುದನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸುವುದು ಹೇಗೆ ? ಅದು ಅಲ್ಲಿದ್ದದ್ದು ನಿಜವಾದರೆ ಅಲ್ಲಿನ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಅದಕ್ಕೊಂದು ಹೆಸರಿದ್ದಿರಬೇಕಲ್ಲವೆ ?". ಮಾಂಗಲ್ಸ್‌ಡಾರ್ಫ್ ಮತ್ತು ರೀವ್ಸ್ ಇದಕ್ಕೆ ಬದಲು ಕೊಡಲಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ಸಮಾಧಾನವೊಂದಿದೆ ಎಂದು ನನಗೆ ತೋರುತ್ತದೆ. ಅಷ್ಟು ಕಾಲದ ಹಿಂದೆ ಜನ ಯಾವ ಭಾಷೆಯನ್ನು ಮಾತನಾಡುತ್ತಿದ್ದರೆಂಬುದು ತಿಳಿಯದು. ಈಗಿನ ನುಡಿಯಾದ ಕ್ವೆಚುಅ ಅದಾಗಿದ್ದಿರಲಾರದು. ಮೇಲಿಂದ ಮೇಲೆ ರಾಜ್ಯ ವಿಸ್ತಾರ ವಿಜಯಗಳನ್ನು ಗಳಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಇಂಕ ಜನಾಂಗವು ತನ್ನ ನುಡಿಯಾಗಿದ್ದ ಕ್ವೆಚುಅ ಭಾಷೆಯನ್ನು ಸೋತವರ ಮೇಲೆ ಹೊರಿಸುತ್ತ ಬಂದರು, ರೋಮನ್ ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯದ ಮೇಲೆ ಲ್ಯಾಟಿನ್ ಭಾಷೆಯನ್ನು ಬಲಾತ್ಕಾರವಾಗಿ ಹೊರಿಸಿದಂತೆ, ಅಥವಾ ಹಿಂದಿ ಭಾಷೆಯನ್ನು ವರ್ತಮಾನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಮೇಲೆ ಹೊರಿಸುತ್ತಿರುವಂತೆ. ಮೂರು ನಾಗರಿಕತೆಗಳ ಸಂಯೋಗದಿಂದ ಮುಪ್ಪರಿಗೊಂಡದ್ದು ಇಂಕ ಜನಾಂಗವೆಂಬುದನ್ನು ಮರೆಯಬಾರದು. ಅವರು ಸಾಹಸಕ್ಕೂ ಶಾಸನ ಜಾಣ್ಮೆಗೂ ಹೆಸರಾದವರು. ಹೀಗೆ ಅನ್ಯ ಭಾಷಾ ಪ್ರಾಬಲ್ಯದಿಂದ ಅಲ್ಲಿದ್ದ ಮೂಲ ಭಾಷೆ ನಾಶವಾಗಿ ಹೋಗಿದ್ದಿರಬೇಕು. ಹೀಗಾಗಿ ಪಾಡ್ ಕಾರ್ನ್‌ನ ದೇಶೀಯ ಹೆಸರನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿಯಬೇಕಾದರೆ ಕ್ವೆಚುಅ - ಪೂರ್ವ ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಹುಡುಕಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಮ್ಯಾಂಗಲ್ಸ್‌ಡಾರ್ಫ್ ಮತ್ತು ರೀವ್ಸ್ ತಮ್ಮ ಸಂಶೋಧನೆಯನ್ನು ನಿಲ್ಲಿಸಲಿಲ್ಲ. ಭಾಷಾ ಪ್ರಪಂಚಕ್ಕೆ ಅವರು ಬಾರದಿದ್ದರೂ ಪುರಾತತ್ವ ದಾರಿಯನ್ನು ಹಿಡಿದರು. ತಾವು ಸಾಗುವಳಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಕುಂಬಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಕಡೆದಿಟ್ಟ ಇಂಕ ಜನಾಂಗ ಪಾಡ್‌ಕಾರ್ನ್‌ನನ್ನೂ ನಿರೂಪಿಸಿದ್ದಿರಬಹುದಲ್ಲವೆ ? ಮ್ಯಾಂಗಲ್ಸ್‌ಡಾರ್ಫ್ ಮತ್ತು ರೀವ್ಸ್ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ : "ಇದುವರೆಗಾಗಲೇ ಅಮೆರಿಕ ಖಂಡದ ಪುರಾತತ್ವ ವಸ್ತುಸಂಗ್ರಹಾಲಯಗಳೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಜಲ್ಲಡಿಯಲ್ಲಿ ಶೋಧಿಸುವಂತೆ ಹುಡುಕಿದ್ದಾಗಿತ್ತು, ಪೆರು ಕುಂಬಾರಿಕೆ ಆರಂಭವಾಗುವುದಕ್ಕೆ ಮೊದಲೇ ಪಾಡ್-ಕಾರ್ನ್ ಅಳಿದು ಹೋಗಿದ್ದಿರಬೇಕು ಎಂಬ ಇನ್ನೊಂದು ಊಹೆಯನ್ನು ಮುಂದಿಟ್ಟು ನಮ್ಮ ನಿಲುವನ್ನು ಭದ್ರಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕೆಂದು ತೀರ್ಮಾನಿಸುವುದರಲ್ಲಿದ್ದೆವು. ಅನ್ವೇಷಣೆಯ ಕೊನೆಯ ಹಂತವಾಗಿ ಯೇಲ್ (Yale) ಯೂನಿವರ್ಸಿಟಿಯ ಆಶ್ರಯದಲ್ಲಿರುವ ಪೀಬಡಿ ಮ್ಯೂಜಿಯಂನಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹವಾಗಿರುವ ಪೆರು ಕುಂಬಾರಿಕೆಯನ್ನು ಪರೀಕ್ಷಿಸಿದೆವು. ಚರಿತ್ರಾಪೂರ್ವ ಯುಗದ ಪಾಡ್-ಕಾರ್ನ್ ಆಕೃತಿಯನ್ನೊಳಗೊಂಡ ಮಣ್ಣು ಪಾತ್ರೆಗಳು ಅಲ್ಲಿದ್ದವು!" ಸತ್ಯಾನ್ವೇಷಿಗಳಾಗಿ ಪಯಣ ಮಾಡಿ ಅದನ್ನು ದೊರಕಿಸಿಕೊಂಡಾಗ ಉಂಟಾಗುವ ಆನಂದವನ್ನು ಅನುಭವಿಸಿದ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳಲ್ಲಿ ಮ್ಯಾಂಗಲ್ಸ್‌ಡಾರಫ್ ಮತ್ತು ರೀವ್ಸ್ ಸೇರುತ್ತಾರೆ.



ಮೊದಲಿನದು – ಕಾಳು ತೆನೆ
ಕೆಳಗಿನದು – ಪಾಡ್‌ಕಾರ್ನ್ ತೆನೆ

ಈಗಿನ ಪರಗ್ವೆ, ದಕ್ಷಿಣ ಬೊಲಿವಿಯ ಮತ್ತು ಬ್ರೆಜಿಲಿನ ನೈರುತ್ಯ ಭಾಗಗಳ ಮೈದಾನ ಪ್ರದೇಶವೇ ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳದ ಮತ್ತು ಅದರ ಪಿತೃ ಪಾಡ್ ಕಾರ್ನ್ ಜಾತಿಯ ತೌರು. ಪಾಡ್ ಕಾರ್ನ್ ಬೆಳೆಯಿಂದ ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳವನ್ನು ಆಯ್ದು ಆರೈಕೆ ಮಾಡಿ, ಅದು ಶತ ಶತಮಾನಗಳ ಹಿಂದೆಯೇ ಅಮೆರಿಕದ ಅನ್ನವಾಗುವಂತೆ ಮಾರ್ಪಡಿಸಿದವರೇ ಇಂಕ ಜನಾಂಗದವರು.

ಭಕ್ಷ್ಯ ನಯ

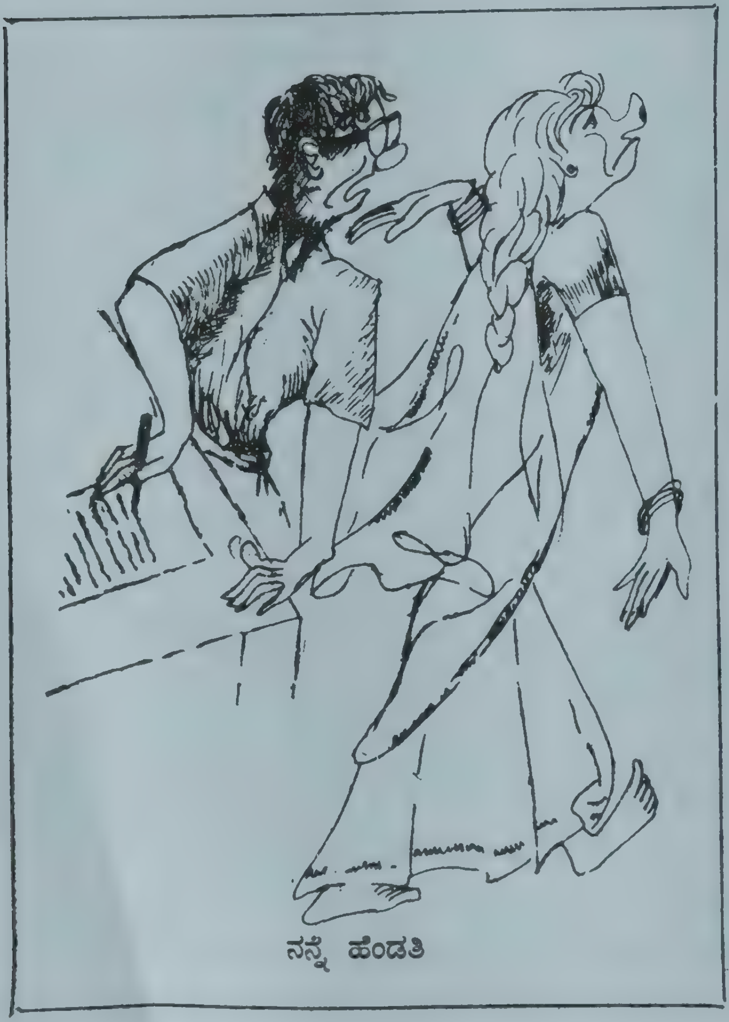
ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳವನ್ನು ರುಚಿಯಾಗಿ ತಿನ್ನುವ ಬಗೆ ನಮಗೆ ತಿಳಿಯದು. ಅದನ್ನು ಮುಖ್ಯಾಹಾರವನ್ನಾಗಿ ಬಳಸಬಹುದಾದ ವಿಧಾನವೂ ನಮಗೆ ತಿಳಿಯದು. ತಿಳಿದುಕೊಂಡು ಹಾಗೆ ಹವಣು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳೋಣವೆಂಬ ಉತ್ಸಾಹವೂ ನಮಗಿಲ್ಲ. ಹೀಗಾಗಿ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಪಯರಿನ ಕೃಷಿ ಸಾಕಷ್ಟು ನಡೆದಿಲ್ಲ. ಅಲ್ಲೋ ಇಲ್ಲೋ ಕೆಲವೆಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಅರ್ಧಮನಸಿನ ಸಾಗುವಳಿ ಕಂಡುಬರುವುದಾದರೂ ಪಯರು ಬಹುಪಾಲು ದನದ ಮೇವಾಗಿ ಉಪಯೋಗಪಡುತ್ತದೆ. ಕಾಳು ದಿಂಡುಗಳನ್ನು ಸುಟ್ಟೋ. ಹರಳೆಬ್ಬಿಸಿ ಪಾಪ್-ಕಾರ್ನ್ ಎಂದು ಹೆಸರಿಟ್ಟೋ 'ಕುರುಕುಲು' ತಿಂಡಿಯಾಗಿ ಮಾತ್ರ ಬಳಸುತ್ತೇವೆ. ಉತ್ತರ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಚಪಾತಿ ಸುಡುವ ರೂಢಿ ಅಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಣಬರುತ್ತದೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿ ದೊರಕದೆ ಹೋದಾಗ ರಾಗಿಯನ್ನಾದರೂ ತಿನ್ನುತ್ತೇವೆ, ಗೋಧಿಯನ್ನಾದರೂ ತಿನ್ನುತ್ತೇವೆ, ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳವನ್ನು ಮೂಸಿಕೂಡ ನೋಡುವುದಿಲ್ಲ. ರೇಷನ್ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ದಿನಗಟ್ಟಲೆ ಕ್ಯೂ ನಿಂತು ಸಪ್ಪೆಮುಖವಾಗಿ ಸುಸ್ತಾಗಿ ಸರ್ಕಾರ ಕೊಡುವ ಕಲ್ಲು ಮುಗ್ಗಲು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನಾದರೂ ತಿನ್ನುತ್ತೇವೆ. ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳ ಯಥೇಷ್ಟವಾಗಿ ಎದುರಿಗಿದ್ದರೂ 'ಥೂ' ಎನ್ನುತ್ತೇವೆ. ಏನು ಸಮಾಧಾನ ಹೇಳಿದರೂ "ಅದು ಮೈಗೆ ಒಳ್ಳೆಯದಲ್ಲ" ಎಂದು ಪಲ್ಲವಿ ಹಾಡಿ "ಅದು ಶೀಮೆ ಸರಕು, ಮೈಲಿಗೆ" ಎಂಬ ಸಹಜ ಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ಮರೆಮಾಚುತ್ತೇವೆ. ಇನ್ನೂ ನಯವಾದ ನಾಗರಿಕ ಉತ್ತರ ಹೇಳಬೇಕಾದರೆ "ಅದಕ್ಕೆ ರುಚಿಯಿಲ್ಲ" ಎನ್ನುತ್ತೇವೆ.

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಮಾಡಬಹುದಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ಅನೇಕವನ್ನು ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದಲೂ ಮಾಡಬಹುದು. ಎರಡರ ರುಚಿಗಳೂ ಬೇರೆ ಬೇರೆ, ಇದು ನ್ಯಾಯವೂ ಹೌದು. ಆದರೆ ರುಚಿ ಎಂಬುದನ್ನು ನಾವು ಬೆಳೆಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತೇವಲ್ಲವೆ ? ಕಾಫಿ ಟೀಗಳಿಗೆ ನಮ್ಮ ನಾಲಗೆಯನ್ನು ಒಗ್ಗಿಸಿ ಕೊಂಡಿಲ್ಲವೆ ? ನೆಲಗಡಲೆಯನ್ನು ಹತ್ತಾರು ರೂಪಗಳಲ್ಲಿ ತಿಂದು ಲೊಟಗೆ ಹಾಕುತ್ತೇವಲ್ಲವೆ ? ತಂಬಾಕಿನ ರುಚಿ ಸ್ವಯಂ ಕೃತಾಪರಾಧ ವಲ್ಲದೆ ಮತ್ತೇನು ? ಅನ್ಯದೇಶಗಳಿಂದ ಆಮದು ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಎಷ್ಟೋ ಬಗೆಯ ಕಾಯಿಪಲ್ಯಗಳಿಗೂ ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲುಗಳಿಗೂ ಧಾನ್ಯಗಳಿಗೂ ನಮ್ಮ ನಾಲಗೆ ಹೇಗೆ ಶರಣು ಹೊಡೆಯಿತು ? ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳದ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ನಮ್ಮ ಜನಕ್ಕೆ ಏನೋ ಪ್ರಿಜುಡಿಸ್ ಬಂದು ಬಿಟ್ಟಿದೆ. ಮನಸ್ಸು ಮಾಡಿದರೆ ಈ ಮನೋಧರ್ಮವನ್ನು ಬದಲಾಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳದ ತೌರಿನಲ್ಲೇ ಅದನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಒಂದೆರಡು ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತೇನೆ. ನೀವೂ ಮಾಡಿ ನೋಡಿ, ಸಹೃದಯತೆಯಿಂದ ಉಂಡು ನೋಡಿ. ಕಾವ್ಯವನ್ನು ಅನುಭವಿಸುವವನಿಗೆ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಇರಬೇಕಾದ ಮನೋಧರ್ಮ ಸಹೃದಯತೆ ಎನ್ನಲಿಲ್ಲವೆ, ನಮ್ಮ ಅಲಂಕಾರ ಪಂಡಿತರು ? ಇದೇ ಸೂತ್ರ ರುಚಿಗೂ ಅಕ್ಷರಶಃ ಅನ್ವಯವಾಗುತ್ತದೆ.

1. ಕಾರ್ನ್ ಆನ್ ದಿ ಕಾಬ್ : ಎಳೆಯ (ಹಳದಿ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗದ ಕಾಳುದಿಂಡು; ಕಾಳನ್ನು ಉಗುರಿನಿಂದ ಹಿಸುಕಿದರೆ ಸಿಪ್ಪೆಯೊಡೆದು ಹಾಲು ಸುರಿಯಬೇಕು). ಕಾಳುದಿಂಡನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ, ಹದಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ಹೊಕ್ಕೆ ತೆಗೆದು, ಒದ್ದೆಯನ್ನು ಬಟ್ಟೆಯಿಂದ ಒರಸಿ, ಬಿಸಿಯಾಗಿರುವಾಗಲೇ ಅದರ ಮೇಲೆ ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಸವರಿ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಉಪ್ಪುಹುಡಿ ಚಿಮುಕಿಸಿ, ಕಾಳನ್ನು ಕಚ್ಚಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನಿ.

2. ಸಕ್ಕೊಟಾಷ್ : ಮುಖ್ಯ ಘಟಕಗಳು – ಬಲಿಯದ ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳದ ಕಾಳು, ತಿಂಗಳು ಹುರಳಿಕಾಯಿ, ಜೋಳದ ಕಾಳನ್ನು ಬಿಡಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಹುರಳಿ ಕಾಯನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕೊಯ್ದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಎರಡನ್ನೂ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿಡಿ. ತಣ್ಣಗಾಗಲಿ. ಉಳಿದಿರಬಹುದಾದ ನೀರನ್ನು ಚೆಲ್ಲಿಬಿಡಿ. ವೈಟ್ ಸಾಸ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಕಾಳು-ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಅದರಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ. ಒಂದು ಚಂಚ ಆಲಿವ್ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಸುರಿದು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ.



ನನ್ನ ಹೆಂಡತಿ

[ವೈಟ್ ಸಾಸಿಗೆ ಬದಲಾಗಿ ಗಟ್ಟಿ ಮೊಸರನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು. ಆಲಿವ್ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಬದಲಾಗಿ ಕೊಬರಿ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಕಾಸಿ, ಜೀರಿಗೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸಬಹುದು].

3. ಕಾರ್ನ್ ಚೌಡರ್ : ಅರೆಬಲಿತ ಕಾಳುಗಳನ್ನು ದಿಂಡಿನಿಂದ ಜೇವಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ – ಅರ್ಧ ಕಪ್. ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯ ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿದು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಚದುರಘನ ಹೋಳುಗಳಾಗಿ ಕೊಯ್ದಿಡಿ–ಅರ್ಧ ಕಪ್. ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು ಗಾತ್ರದ ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಪೊಡಿ ಪೊಡಿಯಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಕಾದಬಾಣಲಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಚಂಚ ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಕರಗಿಸಿ, ಒಂದೆರಡು ಲವಂಗಮೊಗ್ಗುಗಳನ್ನು ಹುರಿಯಿರಿ. ಲವಂಗ ಸೀದ ಮೇಲೆ ಈರುಳ್ಳಿ ಪೊಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ

ಬರುವವರೆಗೂ ಹುರಿಯಿರಿ. ಒಂದೂವರೆ-ಎರಡು ಕಪ್ ಹಾಲುಸೇರಿಸಿ; ಹಿತಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ; ಕಾಳನ್ನೂ ಆಲೂವನ್ನೂ ಬೆರಸಿ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಕೊತಕೊತ ಕುದಿಯ ಬಿಡಬೇಡಿ. ಹದಕ್ಕೆ ಬೆಂದಾದೊಡನೆ ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ ಇನ್ನೊಂದು ಚಂಚ ಬೆಣ್ಣೆ ಕದಡಿ ಮೆಣಸುಕಾಳಿನ ಧೂಳನ್ನು ಹಿತವಾದ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಉದುರಿಸಿ. ಬ್ರೆಡ್ ಟೋಸ್ಟಿನೊಡನೆ, ಚಪಾತಿಯೊಡನೆ, ಅಕ್ಕಿರೊಟ್ಟಿಯೊಡನೆ ತಿಂದು ನೋಡಿ.

[ಇದನ್ನು ಬರೆಯುತ್ತಿರುವಾಗ ನನ್ನ ಬೆನ್ನಹಿಂದಿನಿಂದ ನನ್ನ ಹೆಂಡತಿ ಓದಿಕೊಂಡು, ನನ್ನ ಕಿವಿಗೆ ಬೀಳುವಂತೆ ''ಕೊಳ್ಳಿಯಿಟ್ಟ ಹಾಗಿರುತ್ತೆ !'' ಎನ್ನುತ್ತ ಹೊರಟು ಹೋದಳು].

ಈ ತಿನಿಸುಗಳಿಂದ ಮೈಗೆ 'ಒಳ್ಳೆಯದು' ಆಗುತ್ತದೆಯೋ ಇಲ್ಲವೋ ನನಗೆ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ಆದರೆ 'ಕೆಟ್ಟದ್ದೇನೂ' ಸಂಭವಿಸುವುದಿಲ್ಲವೆಂದು ಭರವಸೆ ಕೊಡುತ್ತೇನೆ.

ಕ್ರಿ. ಶ. 1542 ರಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಟವಾದ ಚಿತ್ರ

ಬ್ರೆಕ್ ಫಾಸ್ಟ್ ಎಂಬ ನವೀನ ಉಪಾಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುವ ನಮ್ಮವರು 'ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್' (ಮುಸುಕಿನಜೋಳದ ಕಾಳಿನಿಂದ ತಯಾರಾದ ಅವಲು) ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ನವೀನ ನಾಜೂಕತೆಯ ಹೋಟೆಲುಗಳಲ್ಲೂ ಇದನ್ನೇ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಜನಸಾಮಾನ್ಯಕ್ಕೆ ಇದು ಹಿಡಿಸಿಯೂ ಇಲ್ಲ, ಅವರ ದುಡ್ಡಿನ ಚೀಲಕ್ಕೆ ಇದು ಹೊಂದುವುದೂ ಇಲ್ಲ.

ಪರದೇಶ ಪ್ರಯಾಣ

ಕೊಲಂಬಸ್ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದಿಂದ ಹಿಂತಿರುಗುವಾಗಲೇ ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳದ ಕಾಳನ್ನು ಹಿಡಿದುಕೊಂಡು ಬಂದನೆಂಬುದಕ್ಕೆ ನೇರವಾದ ಆಧಾರಗಳಿಲ್ಲವಾದರೂ, ಈ ಯಾನವಾದ 50 ವರ್ಷಗಳೊಳಗಾಗಿಯೇ ಯೂರೋಪಿನ ಕೆಲವು ಜನಾಂಗಗಳಿಗೆ ಗಿಡದ ನೇರವಾದ ಪರಿಚಯವಿತ್ತು, ಎಂದು ಹೇಳುವುದಕ್ಕೆ ಸಾಕ್ಷ್ಯಗಳಿವೆ. 1542 ರಲ್ಲಿ ಗಿಡದ ಚಿತ್ರ ಜರ್ಮನಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಟವಾಯಿತು. 1573 ರ ವೇಳೆಗೆ ಚೈನ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಕೃಷಿಗೆ ಬಿದ್ದಿತು. ಎಂದರೆ, ಬಿಳಿಯರ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಬಿದ್ದ 50 ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ಪೈಯ್ನ್ ನಾವಿಕರ ಮೂಲಕ

ಏಷಿಯ ಖಂಡದವರೆಗೂ ಪ್ರಯಾಣಬೆಳೆಸಿತ್ತು. 19 ನೆ ಶತಮಾನಕ್ಕೆ ಹಿಂದೆ ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳ ಭಾರತದಲ್ಲಿರಲಿಲ್ಲ. 1839 ರ ವೇಳೆಗೆ ದಕ್ಕನಿನ ಪಶ್ಚಿಮ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಅಲ್ಪಸ್ವಲ್ಪ ಸಾಗುವಳಿಯಲ್ಲಿತ್ತು. 1861ರಲ್ಲಿ ಪಟ್ಟಣಗಳ ಕೈದೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಿತು. ಬುಕನಾನ್-ಹ್ಯಾಮಿಲ್ಟನ್ ಹಿಮಾಲಯ ತಪ್ಪಲು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಚಾರ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾಗ ಯಾಮಿಲಾದಲ್ಲೂ ಕಾಂಗ್ರ ಕಣಿವೆಯಲ್ಲೂ ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳ ಬಡವರ ಆಹಾರವಾಗಿತ್ತೆಂದು ತಿಳಿಸುತ್ತಾನೆ. 19ನೆ ಶತಮಾನದ ನಡುಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕೂಡ ಈ ಪೈರಿಗೆ ಅಷ್ಟೇನೂ ಜನಾದರವಿರಲಿಲ್ಲ. ರಾಕ್ಸ್‌ಬರ್ಗನ ಮಾತು: "ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಇದರ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಅಪರೂಪದ ನಾಜೂಕು ತಿನಿಸಿಗಾಗಿ ಕೃಷಿಯಾಗುತ್ತದೆಯೇ ವಿನಾ ಪೈರಿನ ಪ್ರಮಾಣದ ಸಾಗುವಳಿಯನ್ನು ಭಾರತದಲ್ಲೆಲ್ಲೂ ಕಾಣೆ."

ಈ ಶತಮಾನದ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಕುಸ್‌ಕೊ ನಗರದಿಂದಲೇ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಬೀಜವನ್ನು ಆಮದು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲಾಯಿತು. ರೈತರಿಗೆ ಪುಕ್ಕಟೆ ಹಂಚಲಾಯಿತು. ಭಾರತದ ಹವ ಅದರ ಬೆಳೆಗೆ ಒಗ್ಗಲಿಲ್ಲ. ಒಂದೆರಡು ವರ್ಷಗಳೊಳಗಾಗಿಯೇ ಬೆಳೆ ಕ್ಷಯಿಸಿತು. ವರ್ತಮಾನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ರಖಮುಗಳು ಅಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಕೃಷಿಯಾಗುತ್ತಿದೆಯಾದರೂ ದೈನಂದಿನ ಬಳಕೆಗೆ ಬಂದಿಲ್ಲ.

ನೀಳ್ಗೂದಲಿನ ಚೆಲುವೆ

ನಾಡು ಕತೆ

ಅನೇಕ ಶತಮಾನಗಳಿಂದ ಉತ್ತರ ಅಮೆರಿಕ ಖಂಡದ ರೆಡ್ ಇಂಡಿಯನ್ ಜನಾಂಗಗಳಿಗೆ ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳವೇ ಆಧಾರಾಹಾರ. ಪಯರಿನ ಸಾಗುವಳಿ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಅವರು ಪ್ರೀತ್ಯಾದರಗಳನ್ನು ತೋರಿಸಿ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಂಡು ಬಂದಿದ್ದರು. ಗಿಡವನ್ನು ದೈವಿಕ ಸೃಷ್ಟಿಯೆಂದು ಬಗೆದರು. ಅದರ ಜನ್ಮವನ್ನು ಕುರಿತ ಪುರಾಣಗಳನ್ನು ನೆಯ್ದರು. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು ಸಂದರ್ಭ ಹೀಗಿದೆ: ಒಂದಾನೊಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ, ರೆಡ್ ಇಂಡಿಯನರ ಸೃಷ್ಟಿಯಾದ ಕಾಲದಲ್ಲಿ, ಅವರಲ್ಲೊಬ್ಬ ಮಾತ್ರ ಬಹುಕಾಲ ಬದುಕಿದ್ದ. ಕಂದಮೂಲಗಳನ್ನು ಅಗೆದು ಅಗೆದು ರೋಸಿಹೋಗಿ ಅವನ ಹಸಿವೇ ಮುಚ್ಚಿಹೋಗಿ ಬಿಟ್ಟಿತ್ತು. ದಿನಗಟ್ಟಲೆ ಹಗಲುಗನಸು ಕಾಣುತ್ತಿದ್ದ.

ಒಂದು ದಿನ ಎಚ್ಚೆತ್ತಾಗ ಅವನ ಬಳಿ ನಿಂತುಕೊಂಡಿದ್ದ ವ್ಯಕ್ತಿಯನ್ನು ನೋಡಿ ಭಯಗೊಂಡ. ಆದರೆ ಆ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಮೃದು ವಚನಗಳಿಂದ ಉತ್ತೇಜನಗೊಂಡ, ಸಂತೋಷಗೊಂಡ. ಆ ವ್ಯಕ್ತಿ ನೀಳ್ಗೂದಲಿನ ಚೆಲುವೆಯಾದೊಬ್ಬ ಕನ್ಯೆ; ಸ್ವಜಾತಿಯ ಹೋಲಿಕೆ ಇರಲಿಲ್ಲ. ತನ್ನ ಹತ್ತಿರಕ್ಕೆ ಬಾ ಎಂದ. ಅವಳು ಒಲ್ಲೆ ಎಂದಳು. ಕೊನೆಗೆ ಹೇಳಿದಳು: "ನಾನು ಹೇಳಿದಂತೆ ಮಾಡುವೆಯಾದರೆ ನಾನು ನಿನ್ನನ್ನು ಅಗಲುವುದಿಲ್ಲ." ಒಣ ಹುಲ್ಲು ಭೂಮಿಗೆ ಅವನನ್ನು ಕರೆದೊಯ್ದಳು; ಅವನ ಕೈಗೆ ಎರಡು ಒಣ ಕಡ್ಡಿಗಳನ್ನು ಕೊಟ್ಟು "ಉಜ್ಜು" ಎಂದಳು. ಬೆಂಕಿ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಯಿತು. "ಹುಲ್ಲನ್ನು ಸುಡು" ಎಂದಳು. ಹುಲ್ಲು ದಗದಗ ಉರಿಯಿತು. "ಸೂರ್ಯ ಮುಳುಗಿದಾಗ ನನ್ನ ತಲೆಗೂದಲನ್ನು ಹಿಡಿದು ಸುಟ್ಟ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ನನ್ನನ್ನು ಎಳೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗು. ನನ್ನ ತಲೆಗೂದಲನ್ನು ಹೋಲುವ ಕುಚ್ಚುಗಳು ಅದರ ಎಲೆಗಳ ನಡುವೆ ಕೊನರುತ್ತವೆ. ಅದರ ತಳದಲ್ಲಿ ಕಾಳು ಸಿದ್ಧವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಉಪಯೋಗ ಪಡೆದುಕೊ" ಎಂದಳು. ಹೆಣ್ಣು ತೆನೆಯಿಂದ 'ಸಿಲ್ಕ್' ಕುಚ್ಚು ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡಾಗ 'ಆಕೆ ನಮ್ಮನ್ನು ಮರೆತಿಲ್ಲ' ಎಂಬ ಮರುನಂಬಿಕೆ ರೆಡ್ ಇಂಡಿಯನರಿಗೆ ಬರುತ್ತದೆ.

ಹಯವಕನಿಗೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಕತೆಯೂ ಒಂದಿದೆ. ಕಥಾನಾಯಕನು ಏಳು ದಿನದ ಉಪವಾಸ ವ್ರತವನ್ನಾಚರಿಸುತ್ತಿದ್ದ. ಇದರ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಅವನು ಬಾಲ್ಯದ ಗಡುವನ್ನು ದಾಟಿ, ಬೆಳೆದ ಗಂಡಾಗುತ್ತಾನೆ. ಜನದ ಉಣಸಿನ ಆಗತ್ಯಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಚಿಂತಿಸಿದ; ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣಕ್ಕಾಗಿ ಅವರು ಪಡುವ ಪಾಡನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಬೇಕೆಂದು ಯೋಚಿಸಿದ. ವ್ರತದ ನಾಲ್ಕನೆಯ ದಿನ ಹಸುರು ಉಡುಪನ್ನೂ ಹಳದಿ ಗರಿಗಳನ್ನೂ ತೊಟ್ಟ ಮೊಂದಮಿನ್ ಪ್ರತ್ಯಕ್ಷನಾಗಿ "ನಿನ್ನ ನಿಸ್ವಾರ್ಥ ಬಯಕೆ ನೆರವೇರುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ನನ್ನೊಂದಿಗೆ ನೀನು ಮೂರು ಸಂಜೆಗಳು ಕುಸ್ತಿ ಮಾಡಬೇಕು, ನೀನು ಗೆಲ್ಲಬೇಕು" ಎಂದ. ಉಪವಾಸದಿಂದ ಬಲಹೀನನಾಗಿದ್ದರೂ ಕಥಾನಾಯಕನು ಸವಾಲನ್ನು ಒಪ್ಪಿಕೊಂಡ. ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯ ಚಪಲವನ್ನು ತೊರೆದ. ಕಾಳಗದಲ್ಲಿ ಮೊಂದಮಿನನ್ನು ಕೊಂದು ಹಾಕಿದ. ಸತ್ತ ದೇಹವನ್ನು ಮಣ್ಣು ಮಾಡಿದ. ಸಮಾಧಿಯಿಂದ ಒಂದು ವಿಚಿತ್ರವಾದ ಗಿಡ ಬೆಳೆಯಿತು. ಹಸುರೆಲೆಗಳನ್ನೂ ಹಳದಿ ಗರಿಕುಚ್ಚುಗಳನ್ನು ತಳೆಯಿತು. ಜನದ ಚಳಿಗಾಲದ ಕಷ್ಟಗಳನ್ನು ನೀಗಿಸಿತು.

ಭಾರತ ಚರಿತ್ರೆಯಲ್ಲಿ

ಕ್ರಿ. ಶ. 1700 ರ ಸುಮಾರಿಗೆ ರಚಿತವಾದ ನಿಘಂಟುವೊಂದರಲ್ಲಿ ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳ ಒಂದು ಉಪ ಧಾನ್ಯವಾಗಿ ಪರಿಗಣಿತವಾಗಿದೆ. 1707 ನೆ ವರ್ಷದ ಮರಾಠಿ ಮಹಜರೊಂದರಲ್ಲಿ ರೈತರ ಹೊಲಗಳಿಂದ ಅಪಹೃತವಾದ ಮಕ್ಕಾ ಜೋಳದ ದಾಖಲೆಯಿದೆ. ಶಿವಾಜಿಯ ಕಾಲದಲ್ಲಿ (1630-1680) ಇದು ಬೆಳೆಯಲ್ಲಿದ್ದಿತೆಂಬುದಕ್ಕೆ ಆಧಾರಗಳಿವೆ. ಇದೇ ಕಾಲಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ಲೋಲಿಂಬ ರಾಜನ ವಿದ್ಯಾವಕಂಸದಲ್ಲೂ, ರಘುನಾಥ ಗಣೇಶ ನವಹಸ್ತನ ಭೋಜನ ಕುತೂಹಲದಲ್ಲೂ ಪ್ರಯೋಗವಾಗಿರುವ 'ಮಕಾ' ಎಂಬ ಪದ ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳವನ್ನೇ ಕುರಿತದ್ದು.[7] ಇವಕ್ಕಿಂತಲೂ ಪ್ರಾಚೀನವಾದ ದಾಖಲೆಗಳು ದೊರೆತಿಲ್ಲ.

ಕಾಮಫಲ

ಟೊಮೇಟೋ*

ಕಳೆದ ಶತಮಾನದ ಸಂಧ್ಯೆ. ಭಾರತ ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯದ ಕನಸು ಕೂಡ ಯಾರಿಗೂ ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡಿರಲಿಲ್ಲ. ಸೂರ್ಯಾಸ್ತಮವನ್ನೇ ಕಾಣದ ಬ್ರಿಟಿಷರ ಆಳ್ವಿಕೆ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ನೆಲೆಗೊಂಡಿತ್ತು. ಅವರ ಯುದ್ಧಗಳೂ ರಾಜಕೀಯ ತಂತ್ರಗಳೂ, ತಸ್ಕರಣಾ ಸಂವಿಧಾನಗಳೂ ಮುಗಿದು ಶಾಂತಿಯುಗ ಕಾಲಿಟ್ಟಿತ್ತು. ಸರ್ಕಾರದ ಉದ್ಯೋಗವೇ ಆಗಲಿ, ಬಿಳಿಯರದೇ ಮೇಲುಗೈ. ಸೈಕೆ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ತಂಪು ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನ ಚೂರುಗಳನ್ನು ತಂದು ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ನೆಡಬೇಕೆಂದು ವಿಶ್ವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಿದರು. The Downs of England ಎಂದರೆ ಆ ದೇಶದ ಅಲೆ ಅಲೆಯಾಗಿ ಎದ್ದು ಬಿದ್ದಿರುವ ಹುಲ್ಲುಗಾವಲು ಪ್ರದೇಶ. ಉದಕಮಂಡಲದ (ನೀಲಗಿರಿ) ಪ್ರಸ್ತಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಇಂಗ್ಲೆಂಡ್ ಡೌನಿನ ಭೂದೃಶ್ಯವನ್ನೂ ಹವಾಗುಣವನ್ನೂ ಕಂಡುಕೊಂಡು, ತಮ್ಮ ದೇಶದ ವಾತಾವರಣವನ್ನು ಕಟ್ಟಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ್ದರು. ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿರುವ ಚೇರಿಂಗ್ ಕ್ರಾಸ್, ಕೇಟಿ ಮೊದಲಾದ ಹೆಸರುಗಳಿಂದಲೇ ಉದಕಮಂಡಲದ ಕೆಲವು ಹರವುಗಳನ್ನು ಪೂರ್ವವಾಸನಾ ಬಲದಿಂದ ಕರೆದರು. ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಹೂಗಿಡ ಮರಗಳನ್ನೂ ಕಾಯಿಪಲ್ಯ ಹಣ್ಣುಹಂಪಲುಗಳನ್ನೂ

ಟೊಮೇಟೋ

* *Lycopersicum esculentum Mill*

ಇಲ್ಲಿಗೆ ಬರಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬೆಳೆಸಲು ಪ್ರಯತ್ನಪಟ್ಟರು. ಕೆಲಸದಿಂದ ನಿವೃತ್ತಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಉದಕ ಮಂಡಲವನ್ನು ಮುದ್ದಿನಿಂದ ಊಟಿಯೆಂದು ಕರೆದು ಅದನ್ನು ವಾಸಸ್ಥಾನವಾಗಿಸಿಕೊಂಡರು.

ಟೊಮೇಟೊ ಹಣ್ಣನ್ನು ದೈನಂದಿನ ಆಹಾರದೊಡನೆ ಬಳಸುವ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರಾರಂಭವಾದದ್ದು 19ನೆ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ. ಹಿಂಡು ಹಿಂಡಾಗಿ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತಿದ್ದ ಆಂಗ್ಲೇಯರಿಗೆ ಈ ಪದಾರ್ಥವಿಲ್ಲದಿದ್ದರೆ 'ಹೋಂ ಸಿಕ್‌ನೆಸ್' ಉಂಟಾಗುವುದಿಲ್ಲವೇ? ಟೊಮೇಟೊ ಬೀಜಗಳನ್ನು ತಂದು ಊಟಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳಸಿದರು. ವ್ಯಾಪಾರ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ನಮ್ಮವರೂ ಈ ತರಕಾರಿಯನ್ನು ಬೆಳೆದರಾದರೂ ಅದು ಬಿಳಿಯರ ನಾಲಗೆಯನ್ನು ಮಾತ್ರ ಹಿಡಿಯಿತು. ಈ ಶತಮಾನದ ಆರಂಭಕಾಲದಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ನಾಲಗೆಯ ಮೇಲೂ ಕೊಂಚ ಕೊಂಚವಾಗಿ ಸುಳಿದಾಡತೊಡಗಿತು. ಆದರೂ ರುಚಿಯುಪಕ್ವವನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಹೀರಲಿಲ್ಲ. ಹೀರುವುದಕ್ಕೆ ಇಷ್ಟಪಡಲೂ ಇಲ್ಲ.

ನಮ್ಮ ಸಂಪ್ರದಾಯದಲ್ಲಿ

'ಹೊರಗಿನದು' ಎಂಬುದು ಕಾರಣ. ಹಣ್ಣನ್ನು ಹಿಸುಕಿದರೆ ಒಳಗಿನದು ಅಸಹ್ಯ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ, ಅಸಹ್ಯ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಪುಚಕ್ಕೆಂದು ಹೊರಬರುತ್ತದೆಯಾದ್ದರಿಂದ ನಮ್ಮ ಕನ್ನಡ ರಸಿಕರು ಟೊಮೇಟೊವನ್ನು ''ಅವಗೂದೆ ಹಣ್ಣು'' ಎಂಬ ಅಸಹ್ಯದ ಹೆಸರಿನಿಂದಲೇ ಕರೆದರು. ಆದರೂ ಹಣ್ಣಿನ ಅದೃಷ್ಟ ಚೆನ್ನಾಗಿತ್ತು. ಅನಕ್ಷರಸ್ಥರ ಬಾಯಲ್ಲಿ ಕೂಡ ಟೊಮೇಟೊ ಎಂಬ ಹೆಸರೇ ಸ್ಥಾಯಿಯಾಗಿದೆ.

ಆಹಾರದೊಡನೆ ಉಪಯೋಗ

50 ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಸಂಪ್ರದಾಯಸ್ಥ ಹಿಂದೂ ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ಟೊಮೇಟೊ ನಿಷೇಧವಾಗಿತ್ತು. ಈಗ ಹೀಗಲ್ಲ. ಜಾತಿ ಭೇದವಿಲ್ಲದೆ, ಮೇಲು ಕೀಳು ಭೇದವಿಲ್ಲದೆ, ಬಡ ಧನಿಕ ಭೇದವಿಲ್ಲದೆ ನಮ್ಮ ಅಡುಗೆ ಮನೆಯನ್ನು ಹೊಗುತ್ತಿದೆ. ಅಲ್ಲಿಂದ ಒಂದಲ್ಲ ಒಂದು ವಿಧದಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಹೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ಸೇರುತ್ತಿದೆ. ಪಶ್ಚಿಮ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಟೊಮೇಟೊ ಕಾಯಿಗೆ ಉಪಯೋಗವಿಲ್ಲ; ಹಣ್ಣನ್ನು ಮಾತ್ರ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಅದನ್ನೂ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬೇಯಿಸಗೊಡರು. ಹಸಿಯಾಗಿ ''ಗ್ರೀನ್ ಸೆಲಾಡ್''ನೊಂದಿಗೋ, ಸ್ಯಾಂಡಿಚ್ಚಿನೊಂದಿಗೋ ಸೇರಿಸಿ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಹಣ್ಣಿನೊಡನೆ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಸಾಂಬಾರವೂ ಮಿತಿಯುಳ್ಳದ್ದು. "ಬ್ಲಾಂಡ್" ಎಂಬ ಗುಂಪಿಗೆ ಸೇರಿದ್ದು – ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಮೆಣಸುಕಾಳಿನ ಪುಡಿ. ನಮ್ಮ ತರಕಾರಿಯನ್ನಾಗಿ ಟೊಮೇಟೊವನ್ನು ಪರಿವರ್ತಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ನಾವು ಅದಕ್ಕೆ ಮಾಡದ ಕೋಲವಿಲ್ಲ. ಎತ್ತಿಸದ ಅವತಾರವಿಲ್ಲ. ಉಪ್ಪು ಖಾರ ಹುಳಿಗಳನ್ನು ಸುರಿದೆವು ; ಕೊತ ಕೊತ ಕುದಿಸಿದೆವು, ಹುರಿದೆವು, ಚಟ್ನಿ ಮಾಡಿದೆವು, ಸಾಂಬಾರ್ ಮಾಡಿದೆವು, ಸಾರು ಮಾಡಿದೆವು, ತೊವ್ವೆ ಮಾಡಿದೆವು; ಕಾಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿಕೊಂಡು ಕೋಸುಂಬರಿ, ಪಳಿದ್ಯ, ಮೊಸರು ಬಜ್ಜಿಗಳನ್ನೂ ಮಾಡಿದೆವು. (ಟೊಮೇಟೊ ಪಾಯಸವನ್ನು ಮಾತ್ರ ಇನ್ನೂ ಯೋಚಿಸಿಲ್ಲ). ನಮ್ಮ

"ನಾಟು" ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ರೀತಿಯಲ್ಲೇ ಟೊಮೇಟೊವನ್ನೂ ಉಪಯೋಗಿಸಿದೆವು. ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯರು ಮಾಡುವ ಟೊಮೇಟೊ ಸೂಪ್ ತಯಾರಿಕೆಯ ಕ್ರಮವನ್ನು ಅವರಿಗೇ ಬಿಟ್ಟುಬಿಟ್ಟು ನಮ್ಮ ಸಂಪ್ರದಾಯದ ಸಾರಿನ ವಿಧಾನವನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ ಆ ನೀರನ್ನೇ ಅದೇ ಹೆಸರಿನಿಂದಲೇ ಕರೆದು ಕುಡಿದು ತೇಗುಬಿಟ್ಟೆವು. ಅವರಿಗೆ ಒಂದು ತರಕಾರಿಯಾಗಿದ್ದದ್ದು ನಮಗೆ ತರಕಾರಿಗಳಲ್ಲೊಂದಾಯಿತು.'

ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯ ವೈದ್ಯವನ್ನೂ ಆಹಾರಸತ್ವ ವಿಜ್ಞಾನವನ್ನೂ ಕಲಿತು ಬಂದನಮ್ಮವರಿಂದ ಟೊಮೇಟೊವಿನ ಸಾಮಾಜಿಕ ಪ್ರತಿಷ್ಠೆ ಹೆಚ್ಚಿತು. ಟೊಮೇಟೊನಲ್ಲಿ ವಿಟಮಿನ್‌ಗಳು ಅಧಿಕ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿವೆ (ನಿಜ); ಹೆಚ್ಚು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿ; ಮಕ್ಕಳಿಗೂ ಮುದುಕರಿಗೂ, ಕಾಯಿಲೆಯಿಂದ ಚೇತರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿರುವವರಿಗೂ ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದ ಆಹಾರ (ಇದು ನಿಜವೇ) ಎಂದು ಒತ್ತೊತ್ತಿ ಹೇಳಿದರು. ಜನ ಹೆಚ್ಚು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಿವಿಗೊಟ್ಟರು. ಸಂಪ್ರದಾಯಸ್ಥರು ಕೂಡ ಈಗ ಉಸಿರೆತ್ತದೆ ''ಔಷಧಾರ್ಥವಾಗಿ" ಟೊಮೇಟೊ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಅಳುಕಿದ್ದವರು ತಿಂದಾದ ಮೇಲೆ ಯಾವುದೋ ಪ್ರಾಯಶ್ಚಿತ್ತ ಮಂತ್ರವನ್ನು ಜಪಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಅಂತೂ ಟೊಮೇಟೊ ರಸ ನಮ್ಮ ರಕ್ತನಾಳಗಳಲ್ಲೂ ಹರಿಯ ಹತ್ತಿದೆ.

ತೌರಿನಲ್ಲಿ

ಟೊಮೇಟೊ ಸ್ಪೀಷೀಸುಗಳು ಸ್ವಾಭಾವಿಕವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಹರವನ್ನು ಗಮನಿಸಿದಾಗ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕವೇ ಇದರ ತೌರು ಎಂದು ಭಾಸವಾಗುವುದು ಸಹಜ. ಆದರೆ ಬೇರೆ ತೆರನಾದ ಆಧಾರಗಳು ಮೆಕ್ಸಿಕೊವನ್ನು ಸೂಚಿಸುವಂತೆ ಕಾಣುತ್ತದೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದಲ್ಲಿ ಇಂದಿನ ಟೊಮೇಟೊ ಸಾಗುವಳಿ ಅಲ್ಲಿರುವ ಅನ್ಯದೇಶೀಯರ ಪ್ರಯೋಜನಕ್ಕಾಗಿ ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ. ಆದರೆ ಮೆಕ್ಸಿಕೊನಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಿಯ ನಾಡು ಜನಾಂಗದ ಉಗಯೋಗಕ್ಕಾಗಿಯೇ ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ ಇಲ್ಲಿಯ ಟೊಮೇಟೊಗಳಲ್ಲಿ ರೂಪ ಗಾತ್ರ ವರ್ಣಗಳ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯೂ ಗಮನಾರ್ಹವಾದದ್ದೇ. ಟೊಮೇಟೊ ಎಂಬ ಪದವೇ ಮೆಕ್ಸಿಕೊ ದೇಶದ ಭಾಷೆಯಾದ ನಹುಅಟ್ಲ್ ಪದ, – ಟೊಮೇಟ್ಲ್ (tomatl). ಈ ಪದದ ರೂಪಾಂತರಗಳೇ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದಲ್ಲೂ ಯೂರೋಪಿನಲ್ಲೂ ಪ್ರಚಾರಗೊಂಡಿವೆ. ಈ ಆಧಾರಗಳಿಂದ ಮೆಕ್ಸಿಕೊನಲ್ಲಿ ಟೊಮೇಟೊವಿನ ದೀರ್ಘ ಕಾಲದ ಚರಿತ್ರೆಯಿತ್ತೆಂದು ಊಹಿಸಬಹುದು.

ಇನ್ನೂ ಒಂದು ಸಂಗತಿಯನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಮೊಟ್ಟ ಮೊದಲು ಟೊಮೇಟೊ ಯೂರೋಪಿಗೆ ಹೋದದ್ದು ಮೆಕ್ಸಿಕೊನಿಂದ. ಕ್ರಿ. ಶ. 1554ನೆ ವರ್ಷದಲ್ಲೇ ಇಟಲಿಯಲ್ಲಿ ಈ ಗಿಡದ ಚಿತ್ರ ಪ್ರಕಟವಾಯಿತು. ಇದಕ್ಕೆ ಕೆಲವು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಗಿಡ ಆ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಬೇರುಬಿಟ್ಟಿದ್ದಿರಬೇಕು. 1533ನೆ ಇಸವಿಯವರೆಗೂ ಪೆರು ಆಗಲಿ ಈಕ್ವೆಡರ್ ಆಗಲಿ ಯೂರೋಪಿಯನರ ಸ್ವಾಧೀನಕ್ಕೆ ಬಂದಿರಲಿಲ್ಲ, 1519ರಲ್ಲೇ ಮೆಕ್ಸಿಕೊವನ್ನು ಕಾರ್ಟೆಸ್ ಗೆದ್ದಿದ್ದ. ಚರಿತ್ರೆ ಹೀಗಿರುವಲ್ಲಿ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕ ಪ್ರದೇಶದಿಂದ ಟೊಮೇಟೊ ಯೂರೋಪಿಗೆ ಸಾಗಿರುವುದಕ್ಕಿಂತಲೂ ಮೆಕ್ಸಿಕೊನಿಂದ ರವಾನೆಯಾದದ್ದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ಆಸ್ಪದವಿತ್ತು.

ಟೊಮೇಟೊವನ್ನು ಮೊದಮೊದಲು ಕೃಷಿಗೆ ಒಳಪಡಿಸಿದ ಪ್ರದೇಶವೂ ಮೆಕ್ಸಿಕೊನಲ್ಲೇ ಇದ್ದಿರಬೇಕು. ವನ್ಯಜಾತಿಯ ಟೊಮೇಟೊ ಮೆಕ್ಸಿಕೊಗೆ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದಿಂದ ಹೇಗೆ ಬಂದಿತೆಂಬುದೂ. ಅದು

ಮೆಕ್ಸಿಕೊನಲ್ಲಿ ಯಾವ ಸಂದರ್ಭಗಳಿಂದ ಸಾಗುವಳಿಗೆ ಒಳಪಟ್ಟಿತೆಂದೂ ಹೇಳುವುದು ಕಷ್ಟ. ಆದರೆ ಊಹೆಯೊಂದನ್ನು ಮುಂದಿಡಬಹುದು. ಬಹುಶಃ ಚೆರಿ ಟೊಮೇಟೊ ಎಂಬ ವನ್ಯಜಾತಿ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದಿತಾದರೂ ಕೃಷಿಗೆ ಒಳಪಟ್ಟಿರಲಿಲ್ಲ. ಈ ಜಾತಿ ಹೇಗೋ ಉತ್ತರ ದಿಕ್ಕಿಗೆ ಹರಡಿ ಮೆಕ್ಸಿಕೊವನ್ನು ಸೇರಿದ್ದಿರಬೇಕು. ಹಕ್ಕಿಗಳು ಹಣ್ಣನ್ನು ಉಂಡು ಉತ್ತರಾಭಿಮುಖವಾಗಿ ಪ್ರಯಾಣ ಮಾಡುವಾಗ ಹಣ್ಣಿನ ಬೀಜಗಳೂ ಹರಡಿರಬಹುದು; ಮಾನವನ ವಲಸೆಗಳಿಂದಲೂ ಹರಡಿರಬಹುದು; ಕಳೆಯಾಗಿಯೂ ಹರಡಿರಬಹುದು. ಇದಾದ ಹೊಸತರಲ್ಲೇ ಮೆಕ್ಸಿಕೊನಲ್ಲಿ ಟೊಮೇಟೊ ಕೃಷಿ ಆರಂಭವಾಗಿರಬೇಕು. ಇದರ ಫಲವಾಗಿ ಹಣ್ಣಿನ ಗಾತ್ರ ಹಿರಿಯದಾಯಿತು; ಹುಳಿ ಹೋಗಿ ಮೃದುವಾದ ಸಿಹಿ ದಕ್ಕಿತು. ಒಳಜಾತಿಯ ಆಯ್ಕೆಯ ಫಲವಾಗಿಯೂ ಕೃಷಿ ವಿಧಾನಗಳ ಮೂಲಕವಾಗಿಯೂ ರುಚಿ ವೈವಿಧ್ಯದ ಟೊಮೇಟೊಗಳು ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡವು.

ಯುರೋಪಿನಲ್ಲಿ ಸ್ವಾಗತ ನಯ

ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕ ಖಂಡದ ಹೊರಗಡೆ ಮೊಟ್ಟ ಮೊದಲು ಟೊಮೇಟೊ ಬೆಳೆದದ್ದು ಜರ್ಮನಿಯಲ್ಲಿ (1553). ಇದೇ ಸುಮಾರಿಗೆ ಇಟಲಿಯಲ್ಲೂ ಬೇರು ಬಿಟ್ಟಿತ್ತು. 1597ರ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಜೆರಾರ್ಡ್ ಎಂಬುವನ ಸಹಾಯದಿಂದ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಿತು. ಯುರೋಪು ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಲ್ಲೂ ಹೀಗೆ ಬಹುಬೇಗ ಹರಡಿಕೊಂಡಿತು. ಆ ಕಾಲದ ಸ್ಪೆಯ್ನ್ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಟೊಮೇಟೊಗೆ ದಾಖಲೆಯಿಲ್ಲದಿರುವುದು ಆಶ್ಚರ್ಯದ ಸಂಗತಿ. ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದಿಂದ ಆಮದಾದ ಗಿಡಗಳಿಗೆಲ್ಲ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲನೆ ತೊಟ್ಟಿಲಾಗಿದ್ದ ಈ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಟೊಮೇಟೊ ಮಾತ್ರ ಏಕೆ ಬೇರು ಬಿಡಲಿಲ್ಲವೋ?

ಇಟಾಲಿಯನರು ತುರ್ಕಿಯಿಂದ ಟೊಮೇಟೊ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಪಡೆದರೆಂದು ಆಂಡರ್‌ಸನ್ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. ಇದು ನಿಜವಾದರೆ ತುರ್ಕಿಯವರು ಅದನ್ನು ಎಲ್ಲಿಂದ ಸಂಪಾದಿಸಿಕೊಂಡರು? ಇಲ್ಲೊಂದು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಭೇದವೂ ಉಂಟು. 1942ರಲ್ಲಿ ವರ್‌ನಾನ್ ಕ್ವಿನ್ ಎಂಬಾಕೆ ಇನ್ನೊಂದು ಊಹೆಯನ್ನು ಮುಂದಿಟ್ಟಳು: ಟೊಮೇಟೊವಿನ ಬೆಳೆ ಮೊದಲು ಆರಂಭವಾದದ್ದು ಸ್ಪೆಯ್ನಿನಲ್ಲೇ. ಆದರೆ ಜನದ ಸ್ವಾಗತವಿಲ್ಲದ್ದರಿಂದ ಅಲ್ಲಿ ನೆಲೆಯಾಗಲಿಲ್ಲ. ಆ ದೇಶದಲ್ಲಿದ್ದ ಮೂರ್ ಜನಾಂಗದವನೊಬ್ಬ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಮೊರಾಕೊಗೆ ಸಾಗಿಸಿಕೊಂಡು ಹೋದ. ಕೆಲವು ಕಾಲದ ಮೇಲೆ ಇಟಲಿಯ ನಾವಿಕನೊಬ್ಬ ಈ ಗಿಡವನ್ನು ಟ್ಯಾಂಗಿಯರ್ ಊರಿನಲ್ಲಿ ಗುರುತಿಸಿ, ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಕೊಂಡು ಸ್ವದೇಶಕ್ಕೆ ಹಿಂತಿರುಗಿದ. ಮೂರ್‌ರ ದೇಶದಿಂದ ಹೀಗೆ ಆಮದಾದ ಹಣ್ಣನ್ನು ಇಟಾಲಿಯನರು ಪೊಮೊ ದೈ ಮೋರಿ (ಮೂರ್‌ರ ಹಣ್ಣು) ಎಂದರು. ಅಲ್ಲಿಂದ ಹಣ್ಣು ಫ್ರಾನ್ಸಿನಲ್ಲಿ ಸಾಗುವಳಿಯಾದಾಗ ಜನ ಮೂರ್ ನುಡಿಯನ್ನು ಪೊಮೆದ ಮೋರ್ ಎಂದು ಅಪಭ್ರಂಶ ಮಾಡಿಕೊಂಡರು. ಫ್ರೆಂಚ್ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಇದು ''ಕಾಮಫಲ'' (love apple) ಎಂದು ಅರ್ಥ ಕೊಡುತ್ತದೆ.

17ನೆ ಶತಮಾನದ ಯೂರೋಪಿನ ಬರಹಗಳಲ್ಲಿ ಮೇಲೆ ಸೂಚಿಸಿರುವ ಎರಡು ಹೆಸರುಗಳನ್ನೂ ಟೊಮೇಟೊವಿಗೆ ಸಂಬೋಧಿಸಲಾಗಿದೆ. 1666ರಲ್ಲಿ ''ಕಾಮಪ್ರಚೋದನೆಯ ಗುಣ ಟೊಮೇಟೊಗೆ ಇರುವುದನ್ನು ಅದರ ಹೆಸರೇ ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ; ಹಣ್ಣಿನ ಬಣ್ಣವೂ ರೂಪವೂ ಅತ್ಯಾಕರ್ಷಕವಾಗಿರುವುದ

ರಿಂದಲೂ ಪೊಮೆದ ಮೋರ್ (ಇಂಗ್ಲಿಷಿನ amorous ಪದದೊಡನೆ ಹೋಲಿಸಿ) ಎಂಬ ಹೆಸರು ಅನ್ವರ್ಥವಾಗಿದೆ'' ಎಂದು ಒಬ್ಬಾತ ಬರೆದಿಟ್ಟಿದ್ದಾನೆ. ಒಂದು ಶತಮಾನದ ಮೇಲೆ ಇನ್ನೊಬ್ಬ ಬರಹಗಾರ ''ಟೊಮೇಟೊ ಕಾಮಪ್ರಚೋದನಕಾರಿಯೆಂದು ಜನ ನಂಬಿರುವರಾದರೂ, ಅನುಭವದಿಂದ ಈ ಅಭಿಪ್ರಾಯಕ್ಕೆ ಸಮ್ಮತಿ ದೊರೆತಿಲ್ಲ" ಎಂದು ಬರೆದ. ಆದರೂ ಜನ ಈ ಎರಡನೆ ಅಭಿಪ್ರಾಯಕ್ಕೆ ಕಿವಿಗೊಡಲಿಲ್ಲ.

ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ವಿಷವಿದೆ ಎಂಬ ಇನ್ನೊಂದು ಅಪಖ್ಯಾತಿಯಿಂದಲೂ ಅದರ ಆಹಾರ ಯೋಗ್ಯತೆ ಸ್ಥಾಪನೆಗೊಳ್ಳುವುದು ತಡವಾಯಿತು. ಇದಕ್ಕೆ ಆಗಿನ ವೈದ್ಯರೂ ಕಾರಣರಾದರು. ಡೊಡೊನಿಯಸ್ ತನ್ನ ವೈದ್ಯಮೂಲಿಕಾ ಗ್ರಂಥವಲ್ಲಿ ''ದೇಹಕ್ಕೆ ಪುಷ್ಟಿಯನ್ನು ಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ, ರುಚಿಯೂ ಇಲ್ಲ'' ಎಂದು ಬರೆದಿಟ್ಟ (1586). ''ಕಣ್ಣು ರೋಗಗಳನ್ನೂ ಕಜ್ಜಿಯನ್ನೂ ವಾಸಿಮಾಡುವ ಗುಣವಿದೆ" ಎಂದೊಂದು ಅನುಬಂಧ ವಾಕ್ಯವನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿದ. ಮರು ಶತಮಾನದಲ್ಲೂ ಜನರ ಮನೋಧರ್ಮ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಾಗಲಿಲ್ಲ. "ವಾಸನೆಯಲ್ಲಾಗಲಿ ಆಹಾರ ಸತ್ವದಲ್ಲಾಗಲಿ ಟೊಮೇಟೊವಿಗೆ ಯೋಗ್ಯತೆಯಿಲ್ಲದೆ ಹೋದರೂ ಗಿಡದ ಸ್ವರೂಪ ನೋಟಕ್ಕೆ ಚಂದ; ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿಂದರೆ ಮಾತ್ರ ವಾಂತಿ ಬರುತ್ತದೆ'' ಎಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವೇ ಪ್ರಬಲವಾಗಿತ್ತು. "ನೋಟದ ಚಂದ"ಕ್ಕಾಗಿ ಮಾತ್ರ ಖಾಸಗಿ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿತ್ತು.

ಉತ್ತರ ಅಮೆರಿಕಾದಲ್ಲಿ

ಯೂರೋಪಿನಲ್ಲಿ ಟೊಮೇಟೊ ವಿಷಯದಲ್ಲಿದ್ದ ಅಪನಂಬಿಕೆಗಳೂ ಮೂಢ ನಂಬಿಕೆಗಳೂ ಮಾಯವಾಗಿ ಅದು ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಸೇರುವ ಯೋಗ್ಯತೆ ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ 18 ನೆ ಶತಮಾನ ಕಾಲಿಡಬೇಕಾಯಿತು. ಕಳೆದೆರಡು ಶತಮಾನಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಭವಿಸಿದ್ದ ಕ್ಷಾಮಗಳು ಟೊಮೇಟೊವನ್ನು ಆಹಾರಯೋಗ್ಯವೆಂದು ಸ್ವೀಕಾರ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾದವು ಎಂದು ಕೆಲವರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. 17 ನೆ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಇಂಗ್ಲಿಷರು ಗಂಟು ಮೂಟೆ ಸಮೇತ ಅಮೆರಿಕಾಗೆ ಹೋಗಿ ನೆಲಸಿದರಷ್ಟೆ. ಈ ''ಮೇ ಫ್ಲವರ್'' ಪಿತೃಗಳ ಹಿಂದೆಯೇ ಟೊಮೇಟೊವೂ ವಲಸೆ ಹೋಯಿತು. ಎಂದರೆ, ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದಿಂದ ಯೂರೋಪಿಗೆ ಹೋದ ಟೊಮೇಟೊ ಅಲ್ಲಿಂದ ಉತ್ತರ ಅಮೆರಿಕಾಗೆ ಒಂದು ವಿಧದಲ್ಲಿ ವಾಪಸಾಯಿತು. 18 ನೆ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಥಾಮಸ್ ಜೆಫರ್‌ಸನ್ ವರ್ಜಿನಿಯಾದಲ್ಲಿ ಟೊಮೇಟೊವನ್ನು ಕೃಷಿ ಮಾಡಿದ್ದಕ್ಕೂ, ನ್ಯೂ ಆರ್ಲಿಯನ್ಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಟೊಮೇಟೊ "ಕೆಚಪ್'' ತಯಾರಾಗುತ್ತಿದ್ದಕ್ಕೂ ದಾಖಲೆಗಳಿವೆ. 19 ನೆ ಶತಮಾನದ ಆರಂಭಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕೂಡ ಹಣ್ಣನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ತಿನ್ನುವ ಬಳಕೆ ಅಮೆರಿಕದಲ್ಲೂ ರೂಢಿಗೊಳ್ಳಲಿಲ್ಲ. ಜಾನ್‌ಸನ್ ಎಂಬುವನು ''ಕಾಮಫಲ" ವನ್ನು ತಿಂದು ಸಾಧಾರಣನಾಗಿಯೇ ಇದ್ದುದನ್ನು ಕಂಡು ಜನ ಆಶ್ಚರ್ಯಪಟ್ಟರು. ತಾವೂ ತಿನ್ನಲು ಮುಂದೆ ಬಂದರು. 1900 ರಲ್ಲಿ ಕೂಡ ಟೊಮೇಟೊ ವಿಷರಹಿತವಾದದ್ದೆಂದೂ, ಕಾಮೋದ್ದೀಪನ ಶಕ್ತಿಬಾಹಿರವೆಂದೂ ಪ್ರಚಾರ ನಡೆಯುತ್ತಲೇ ಇತ್ತು. ನೀಗ್ರೊ ಶಿಕ್ಷಣ ತಜ್ಞನಾದ ಕಾರ್‌ವರ್ ಎಂಬಾತ ಟೊಮೇಟೊ ಪ್ರಚಾರವನ್ನೂ ಕೈಗೊಂಡ. ಸಭೆಗಳನ್ನು ಕೂಡಿಸಿ '' ನೋಡಿ, ನಾನೇ ತಿನ್ನುತ್ತೇನೆ" ಎಂದು ಸಭಿಕರಲ್ಲಿ ನಂಬಿಕೆ ಮೂಡಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಒಂದೆರಡು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತಿಂದು ತೋರಿಸುತ್ತಿದ್ದ !

ಇವತ್ತಿನ ಉತ್ತರ ಅಮೆರಿಕದಲ್ಲಿ ಟೊಮೇಟೊ ಒಂದಲ್ಲ ಒಂದು ಬಗೆಯಲ್ಲಿ ದೈನಂದಿನ ಆಹಾರ

ದೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಕೊಂಡು ಬಿಟ್ಟಿದೆ,–ಬ್ರೆಕ್‌ಫಾಸ್ಟಿಗೆ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ, ಕಟ್‌ಲೆಟ್ಟಿಗೆ "ಕೆಚಪ್", ಊಟ ದೊಂದಿಗೆ ಟೊಮೇಟೊ ಸೂಪ್, ಇಲ್ಲವೆ ಹಣ್ಣಿನ ಹೋಳುಗಳು. ಟೊಮೇಟೊ ಗಿಡವನ್ನು ಮಗು ಕೂಡ ಗುರುತು ಹಿಡಿಯುವಂಥ ನೆಲೆ ಏರ್ಪಟ್ಟಿದೆ. ಮನೆ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸುತ್ತಾರೆ, ನೆಲದ ಅನುಕೂಲ ವಿಲ್ಲದವರು ಕರಂಡಕಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸುತ್ತಾರೆ. ಸ್ವಾಭಾವಿಕ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಸಾಗುವಳಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ, ಚಳಿಗಾಲಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಸೃಜವಾದ ಕಾವುಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಆರೈಕೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ವರ್ಷ ಪೂರ, ದಿನತಪ್ಪದೆ, ಟೊಮೇಟೊ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ.

ಭಾರತದಲ್ಲಿ ನಾಮಕರಣ

ಟೊಮೇಟೊ ಭಾರತೀಯರ ಕೈಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಗೆ ಒಗ್ಗಿ ಬಳಕೆಗೆ ಬಂದು ನೂರು ವರ್ಷ ಕೂಡ ಆಗಿಲ್ಲ ವಾದರೂ ಎರಡು ದಾರಿಗಳ ಮೂಲಕ ಹೆಸರು ಪಡೆದಿದೆ. ಮೊದಲನೆಯದು ಅಪಭ್ರಂಶದಾರಿ : ಮೂಲ ಟೊಮೇಟೊ ರೂಪವನ್ನೇ ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಪ್ರಯತ್ನ (ಕನ್ನಡ) ಅದರ ರೂಪಾಂತರಗಳು - ತಿಮೋತಿ, ತಮಾಟೆ, ಟಮಾತಿ (ಹಿಂದಿ, ಬಂಗಾಳಿ), ತಮಾಟೆ, ಟಮಾಟೆ, ಟಮಾತೆ (ಮರಾಠಿ, ಗುಜರಾತಿ). ತಮಾಟೆ (ಮಲೆಯಾಳ), ತಮಾಟೀ (ಸಿಂಹಳ). ಎರಡನೆಯದು ನಮಗೆ ಪರಿಚಿತವಾಗಿರುವ ವಸ್ತುವಿ ನೊಡನೆ ಹೋಲಿಸಿ ಅನುಗುಣವಾದ ಪೂರ್ವ ಪ್ರತ್ಯಯವನ್ನು ಹೊಂದಿಸುವ ದಾರಿ : ಚಪ್ಪರ-ಬದನೆ (ಕನ್ನಡ), ಗುರ್-ಬೇಗನ್ (ಹಿಂದಿ, ಬಂಗಾಳಿ), ಬಿಲಾತಿ (ವಿಲಾಯತಿ) ಬೇಗನ್ (ಅಸ್ಸಾಮಿ, ಪಂಜಾಬಿ, ಪುಷ್ಟು), ವಾಲ್-ವಾಂಗೀ, ವೇಲ್-ವಾಂಗೀ (ಮರಾಠಿ, ಗುಜರಾತಿ).

ತಮಿಳಿನಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ತಕ್ಕಾಳಿ, ಶೀಮೆತಕ್ಕಾಳಿ, ಎರುಮೈತಕ್ಕಾಳಿ ಎಂಬ ಪದಗಳು ಬಳಕೆಗೆ ಬಂದಿವೆ. ತೆಲುಗು ಸೀಮೆಯ ಕೆಲವೆಡೆಗಳಲ್ಲೂ ಟಕ್ಕಲಿ ಪಂಡು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ; ಈ ಪದಗಳಿಗೆ 'ತಕ್ಕಾಳಿ'ಯೇ ಮಾತೃಕೆಯಾಗಿದ್ದ ಪಕ್ಷದಲ್ಲಿ ಶೀಮೆ, ಎರುಮೈ, ಪೇ ಎಂಬ ಪೂರ್ವ ಪ್ರತ್ಯಯಗಳು ಸೇರಿವೆಯೆಂದು ಭಾಸ ವಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ 'ತಕ್ಕಾಳಿ' ಪದಕ್ಕೆ ಬೇರೆ ಮೂಲವೊಂದಿರಬೇಕೆಂದೂ ತೋರುತ್ತದೆ. ತಮಿಳಿನಲ್ಲಿ ಬದನೆ ಗಿಡ ವರುದಲೈ, ಕತ್ತರಿ ಎಂಬ ಪದಗಳಿಂದ ಪರಿಚಿತವಾಗಿದೆಯೇ ಹೊರತು ಕಾಳಿ ಎಂಬ ಅಂತ್ಯ ಪ್ರತ್ಯಯದಿಂದ ಉಂಟಾದ ಪದವೊಂದೂ ಅದನ್ನು ಸೂಚಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಬದನೆ ಜಾತಿಯ ಇತರ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಮಂತಕಾಳಿ, ಪಶುಂಕಾಳಿ, ಶಿರುಂಕಾಳಿ ಎಂಬ ನಾಡು ನುಡಿಯ ಪ್ರಯೋಗಗಳಿವೆ. ಈ ಜಾತಿಗಳ ಸಾದೃಶ್ಯದಿಂದ ತಕ್ಕಾಳಿ ಪದ ಬಳಕೆಗೆ ಬಂದಿರಬಹುದಾದರೂ ಪೂರ್ವ ಪ್ರತ್ಯಯದ ಹುಟ್ಟನ್ನಾಗಲೀ ಅರ್ಥವನ್ನಾಗಲೀ ನಿರ್ಣಯಿಸಲಾಗಿಲ್ಲ. ಬಹುಶಃ ಟೊಮೇಟೊ+ಕಾಳಿ=ಟಕ್ಕಾಳಿಯಾಗಿ ತಕ್ಕಾಳಿ ರೂಪ ವನ್ನು ಪಡೆದಿರಬಹುದು.

ಗ್ಯಾಲಪ್ಪಗಾಸ್ ದ್ವೀಪದ ಆಮೆ

ಟೊಮೇಟೊ ಕತೆಗೂ ಈ ತಲೆ ಚೀಟಿಗೂ ಬಾದರಾಯಣ ಬಾಂಧವ್ಯವೆಂದಿಟ್ಟುಕೊಂಡರೂ ಸಸ್ಯ ಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರನ್ನು ಎದುರಿಸುವ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನೂ, ಅರಿವಿನ ಹಾದಿಯಲ್ಲಿ ಅವು ಒಡ್ಡುವ ಪ್ರತಿಬಂಧಕ ಗಳನ್ನೂ ತಿಳಿಸುವ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಈ ಸಂಗತಿಯನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾವಿಸಿದ್ದೇನೆ.

ಗ್ಯಾಲಪ್ಪಗಾಸ್ ದ್ವೀಪ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದ ಪಶ್ಚಿಮದಲ್ಲಿದೆ. ಡಾರ್ವಿನ್‌ನ ಸಂಶೋಧನೆಗಳಿಗೂ

ಅವನ ವಿಕಾಸವಾದಕ್ಕೂ ಮೂಲ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಿದ ಜಾಗ ಇದು. ಅಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವ ಆಮೆಗಳು ತೀರ ದೊಡ್ಡ ಗಾತ್ರದವೆಂಬುದು ಲೋಕ ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾಗಿದೆ. ಆ ದ್ವೀಪದಲ್ಲೊಂದು 'ವನ್ಯ ಜಾತಿಯ ಟೊಮೇಟೊ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಕ್ಯಾಲಿಫೋರ್ನಿಯ ಯೂನಿವರ್ಸಿಟಿಯ ರಿಕ್ ಮತ್ತು ಟಾಮೆನ್ ಎಂಬ ಸಸ್ಯ ಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರು ಆ ದ್ವೀಪಕ್ಕೆ ಪರೀಕ್ಷಾರ್ಥವಾಗಿ ಭೇಟಿಯಿತ್ತಿದ್ದಾಗ ಆ ಟೊಮೇಟೊ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದರು. ಬಿತ್ತಿದ ಬೀಜ ಕ್ಯಾಲಿಫೋರ್ನಿಯದಲ್ಲಿ ಮೊಳೆಯಲಿಲ್ಲ. ತಿಳಿದ ಕೃತಕ ವಿಧಾನಗಳನ್ನೆಲ್ಲ ಮಾಡಿ ನೋಡಿದರು. ಮೊಳಕೆ ಹುಟ್ಟಲಿಲ್ಲ. ಇಲಿಗಳಿಗೆ ತಿನ್ನಿಸಿ ಅದರ ಪಿಚಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಹೊರಬಂದ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಬಿತ್ತಿದರು, ಮೊಳೆಯಲಿಲ್ಲ. ಗ್ಯಾಲಪ್ಪಗಾಸ್‌ನಿಂದ ತಂದಿದ್ದ ಎರಡು ಆಮೆಗಳಿಗೆ ಬೀಜಮಿಶ್ರವಾದ ಆಹಾರವನ್ನು ತಿನ್ನಿಸಿದರು. ಒಂದೆರಡು ವಾರಗಳಾದ ಮೇಲೆ ಪಿಚಿಕೆಯೊಂದಿಗೆ ಬೀಜಗಳೂ ಹೊರಬಂದವು. ಹುಟ್ಟುಹಾಕಿದಾಗ ಸಸಿಗಳು ಮೊಳೆತು ಬೆಳೆದು ಹೂಕಾಯಿಗಳನ್ನು ತಳೆದವು. ಈ ಪ್ರಯೋಗದಿಂದ ತಿಳಿದುಬರುವ ಸಂಗತಿಗಳು ಎರಡು : (1) ಟೊಮೇಟೊ ಬೀಜ ಒಂದೆರಡು ವಾರಗಳವರೆಗೂ ಆಮೆಯ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿರುವುದರಿಂದ ಬೀಜದ ಹೊರ ಪದರ ಮೆತುವಾಗಿ ಮೊಳಕೆ ಗಟ್ಟುವುದು ಸುಲಭವಾಗುತ್ತದೆ. (2) ಇಷ್ಟು ಕಾಲ ಬೀಜವನ್ನು ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹೊತ್ತುಕೊಂಡು 'ಆಮೆಯ ವೇಗ'ದಲ್ಲೇ ಆ ಪ್ರಾಣಿ ಅತ್ತಿತ್ತ ಸಂಚಾರಮಾಡಿ ಪಿಚಿಕೆ ಹಾಕುವುದರಿಂದ ಟೊಮೇಟೊವಿನ ಹರವೂ ವಿಸ್ತಾರಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ.

ನಿಕ್ಷೇಪ ಫಲ

ನೆಲಗಡಲೆ*

ಕಡಲೆ ಪ್ರಾಚೀನ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಧಾನವಲ್ಲ. ಕುದುರೆ ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲೇ ಹುಟ್ಟಿ ಬೆಳೆದ ಪ್ರಾಣಿಯಲ್ಲ. ಇವೆರಡೂ ಹೊರದೇಶಗಳಿಂದ ಬಹುಕಾಲದ ಹಿಂದೆ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತವನ್ನು ತಲುಪಿದವು. ಇವೆರಡಕ್ಕೂ ಹಳೆಯ ನಂಟಿದೆ. ಕುದುರೆಯ ಆಹಾರ ಕಡಲೆ. ಈ ಪ್ರಾಣಿಯ ಆಗಮನದೊಂದಿಗೆ ಅದರ ತೀನಿಯೂ ಬಂದಿತು. ಕಾಲಕ್ರಮೇಣ ಕಡಲೆ ನಮ್ಮ ಸ್ವಂತದ್ದೇ ಎನ್ನುವಷ್ಟು ಮಟ್ಟಿಗೆ ನಮ್ಮದಾಯಿತು. ಕಡಲೆಯ ತರುವಾಯ ಇನ್ನೊಂದು ಧಾನ್ಯ ಬಂದಿತು. ಇದರೊಂದಿಗೆ ವಲಸೆ ಬಂದ ಪ್ರಾಣಿ ಮನುಷ್ಯ ಜಾತಿಯದೇ, - ಪೋರ್ಚುಗೀಸು ಜನ. ಈ ಹೊಸ ಗಿಡ ಕಡಲೆಕಾಯಿ ರೂಪದ ಕಾಯಿಗಳನ್ನೇ, ಆದರೆ ನೆಲದೊಳಗೆ ಬೇರು ಕುಚ್ಚಿನ ಸಂದಿಗೊಂದಿಗಳಲ್ಲಿ, ತಳೆಯಿತು. ಕನ್ನಡ ಜನ ನೆಲಗಡಲೆ ಎಂದರು. ಇದೇ ಮಾತೇ ಮಲೆಯಾಳದಲ್ಲೂ ಇದೆ, ವೇರಸನಕ ಎಂದು ತೆಲುಗಿನಲ್ಲಿ ಇದೆ. ತಮಿಳಿನ ವೇರ್ಗ್ಗಡಲೆ ಎಂಬ ಪದವೂ 'ಬೇರು ಭಾಗದಿಂದ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾದ ಕಡಲೆ' ಎಂಬುದನ್ನೇ ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ. ತೆಲುಗಿನ 'ವೇರುಸನಕ' ಎಂಬ ಪದದ ಕೊನೆಯ ಭಾಗ (ಸನಕ) ಕಡಲೆಯ ಸಂಸ್ಕೃತ ರೂಪದ (ಚಣಕ) ಅಪಭ್ರಂಶ; ಮೊದಲನೆ ಭಾಗ (ವೇರು) ನ್ಯೂನವಾಗಿ ಸನಕಕಾಯಲು (ಸನಕ್ಕಾಯ್ಲು), ಶನಗಾಯ್ಲು, ಶನಿಕ್ಕಾಯ್ಲು ಎಂದು ಆಡುಮಾತಿನ ರೂಪಾಂತರಗಳಾಗಿ ಪರಿಣಮಿಸಿದೆ ಎಂದು ನನ್ನ ತಿಳಿವಳಿಕೆ.

ಔತ್ತರೇಯ ನುಡಿಗಳಲ್ಲಿ ನೆಲಗಡಲೆಯೆಂಬ ಅರ್ಥವನ್ನೇ ಕೊಡುವ ಪದಗಳು – ಅವುಗಳ ಅಪಭ್ರಂಶ ರೂಪಗಳು – ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿವೆ. ಸಂಸ್ಕೃತದಲ್ಲಿ ಕೂಡ ಭೂಚಣಕವೆಂಬ ಮಾತು ಪ್ರಯೋಗವಾಗಿದೆ.

ಮಾತ್ - ಕಾಳೈ	—	ಬಂಗಾಳಿ
ಭೂನಿ ಮೂಗ್	—	ಸಿಂಧಿ
ಭೂ ಮಗ್	—	ಗುಜರಾತಿ
ಭೂಯಿ ಚಣೆ	—	ಮರಾಠಿ

ಇನ್ನೊಂದು ವರಿಸೆಯ ಪದಗಳು ಪರದೇಶದಿಂದ ಬಂದ ವಸ್ತುವೆಂದು ನಿರ್ದೇಶಿಸುತ್ತವೆ. - ಬಿಲಾತಿ ಮುಂಗ್ (ಬಂಗಾಳಿ), ವಿಲಾಯತಿ ಮೂಂಗ್ (ಹಿಂದಿ, ಮರಾಠಿ, ಗುಜರಾತಿ).

---

* *Arachis hypogaea Linn*

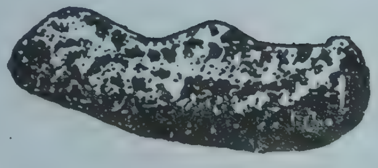
ನೆಲಗಡಲೆ

ಇಂಗ್ಲೀಷಿನಲ್ಲಿ ನೆಲಗಡಲೆಗೆ ಗ್ರೌಂಡ್ ನಟ್ ('ನೆಲದ ಕಾಯಿ') ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಅಮೆರಿಕದಲ್ಲಿ ಪೀನಟ್ (pea-nut, 'ಬಟಾಣೆ-ಕಾಯಿ') ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. 'ಮಂಕಿನಟ್' ಎಂಬ ಇನ್ನೊಂದು ಪ್ರಯೋಗ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಗೆ ಬಂದಿದೆ. ಇದು ರೂಪ-ಸಾದೃಶ್ಯದಿಂದಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡ ಹೆಸರಲ್ಲ. ಭಾರತಕ್ಕೆ ಬಂದು ನೆಲಸಿದ ಇಂಗ್ಲಿಷರಿಗೆ ನೆಲಗಡಲೆಯೂ ಹೊಸತು, ಕೋತಿಯೂ ಹೊಸತು. ಕೋತಿ ನೆಲಗಡಲೆ ಕಾಯನ್ನು ಕುಟ್ಟಿ ಸುಲಿದು, ಬೀಜವನ್ನು ಅಗೆದು, ದವಡೆಯಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಚಾತುರ್ಯವನ್ನು ಕಂಡು ಬೆರಗಾದರು. ಕೋತಿಗೆ ಪ್ರಿಯವಾದ ಕಾಯಿ ಎಂಬರ್ಥದಲ್ಲಿ ಈ ಪದವನ್ನು ಬಳಕೆಗೆ ತಂದರು.

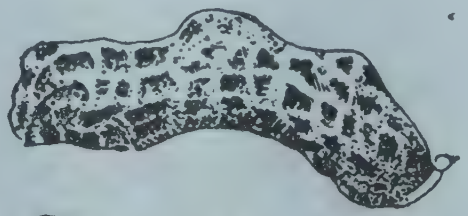
ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕ – ಚೈನ ನಂಟು ಎಷ್ಟು ಹಳೆಯದು ?

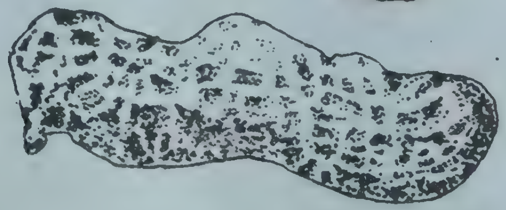
ಚೈನದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ನೆಲಗಡಲೆ ಕಾಯಿಗೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾದ ಸ್ವರೂಪವೊಂದಿದೆ, - ಬೆನ್ನ ಮೇಲೊಂದು ಗುಬುಟು. ಇದೇ ಬಗೆಯ ಕಾಯಿಗಳು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದ (ಪೆರು) ಪುರಾತತ್ವ ಕಲ್ಲರೆಗಳಲ್ಲಿ ದೊರತಿವೆ. ಚೈನದ ಪುರಾತತ್ವವನ್ನು ಒಪ್ಪಿಕೊಂಡು, ತನ್ಮೂಲಕ ಅಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ನೆಲಗಡಲೆಯನ್ನೂ ಅಷ್ಟೇ ಹಳೆಯದೆಂದು ನಂಬಿಕೊಂಡು, ಚೈನದಿಂದ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕಕ್ಕೆ ಅದು ಪ್ರಯಾಣ ಮಾಡಿರಬೇಕೆಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವೊಂದು ತಲೆಯೆತ್ತಿದೆ. ಎಂದರೆ, ಚರಿತ್ರಾಪೂರ್ವ ಯುಗದಲ್ಲೇ (ಸುಮಾರು 3000 ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ) ಈ ಸಮುದ್ರಯಾನ ನಡೆದಿದ್ದಿರಬೇಕಲ್ಲವೆ ? ಹಾಗಾದರೆ ಆ ಕಾಲದಲ್ಲಿದ್ದ ಭೂವಿಸ್ತೀರ್ಣ ತಿಳಿವಳಿಕೆಯೂ, ನೌಕಾರಚನೆಯ ಕುಶಲತೆಯೂ ಇಷ್ಟು ದೂರದ ಕಡಲು ಪ್ರಯಾಣವನ್ನು ಸುಗಮವಾಗಿ

ನೆರವೇರಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಅನುವಾಗಿದ್ದವೆ? - ಎಂಬ ಪ್ರಶ್ನೆ ಸ್ವಾಭಾವಿಕವಾಗಿ ಹುಟ್ಟುತ್ತದೆ. ಕ್ರಿ. ಶ. 1492 ರ ಮೊದಲು ಈ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳ ಸುಳಿವು ಕೂಡ ಇರಲಿಲ್ಲ ಎಂಬುದನ್ನು ನೆನಪಿನಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.



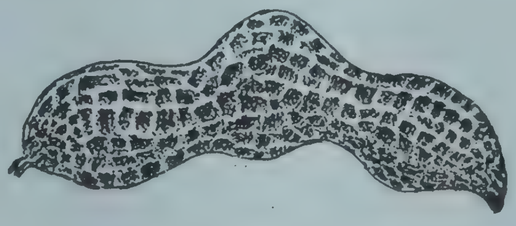
ಪೆರುವಿನ ಕಲ್ಲರೆಯೊಂದರಲ್ಲಿ ದೊರಕಿರುವ ಗುಬುಟು ಕಾಯಿ





ಮೇಲಿನದು : ಚೀನಾದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಗುಬುಟು ಕಾಯಿ
ಕೆಳಗಿನದು : ಪೆರುವಿನಲ್ಲಿ ಈಗ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವ ಗುಬುಟು ಕಾಯಿ

ಕ್ರಿ. ಶ. 1500ರಲ್ಲಿ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದ ಬ್ರೆಜಿಲ್ ತೀರವನ್ನು ಮುಟ್ಟಿ, ಅಲ್ಲಿಂದ ಕೇಪ್ ಆಫ್ ಗುಡ್ ಹೋಪ್ ಮಾರ್ಗವಾಗಿ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದ ಪಶ್ಚಿಮ ಕರಾವಳಿಗೆ ಬಂದು ಗೋವೆಯಲ್ಲಿ ನೆಲಸಿದರಲ್ಲವೆ? 1516ರಲ್ಲಿ ಇದೇ ಮಾರ್ಗವನ್ನು ಹಿಡಿದು ಸಿಂಹಳ ದ್ವೀಪವನ್ನು ಬಳಸಿ ಉತ್ತರಾಭಿಮುಖವಾಗಿ ಯಾನಮಾಡಿ ಚೈನದೇಶದ ಕ್ಯಾಂಟನ್‌ಗೂ, ಕ್ರಮೇಣ ಹಾಂಕಾಂಗಿನ ಬಳಿ ಇರುವ ಮರೇವೊಗೂ ಬಂದು ವಲಸೆಯಿದ್ದರು. ಬ್ರೆಜಿಲಿನಿಂದ ಅವರು ತಂದ ಸಾಮುಗ್ರಿಗಳಲ್ಲಿ ಗುಬುಟು ನೆಲೆಗಡಲೆಯೂ ಒಂದು. ದಕ್ಷಿಣ ಆಫ್ರಿಕ ಮತ್ತು ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದ ನೆಲಗಡಲೆ ವ್ಯವಸಾಯದಲ್ಲಿ ಅಪರೂಪವಾಗಿ ಈ ಗುಬುಟು ರಖಮು ಕಾಣಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಈ ರಖಮಿಗೆ "ನಮ್ಮ ಸೀಮೆ ನೆಲಗಡಲೆ" ಎಂಬ ತಪ್ಪು ಹೆಸರು ಕೆಲವು ಕಡೆ ಪ್ರಚಾರದಲ್ಲಿದೆ.



ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಕಳ್ಳೆಕಾಯಿ ಪರಿಷೆಯಲ್ಲಿ ಆಗಾಗ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಗುಬುಟುಕಾಯಿ

ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಫೆಬ್ರುವರಿ ತಿಂಗಳು 'ಕಳ್ಳೆಕಾಯಿ ಪರಿಷೆ' ಯೊಂದು ಬಹು ವೈಭವದಿಂದ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಬಸವಣ್ಣನಗುಡಿಯ ಮುಂಭಾಗದ ಬಯಲು ಇದರ ಹರವು. ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದ ನಾನಾಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾದ ನೆಲಗಡಲೆ ರಖಮುಗಳು ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತವೆ. 1968ರ ಪರಿಷೆಯಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಾಡುತ್ತಿದ್ದಾಗ ಗುಬಟು ರಖಮು ಕಣ್ಣಿಗೆ ಬಿತ್ತು. ಎಂಟಾಣೆಗೊಂದು ಸೇರು ಅಳತೆ

ಯುಂತ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದವನೊಬ್ಬ ಸನ್ನ ಕುತೂಹಲವನ್ನು ಕಂಡು ಅದೇ ಸೇರಿಗೆ ಎರಡು ರೂಪಾಯಿ ಕಸುಕೊಂಡ.

ಮೊಟ್ಟಮೊದಲಿಗೆ ಕ್ರಿ. ಶ. 1691ರಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಟವಾದ ನೆಲಗಡಲೆಯ ಚಿತ್ರ

16ನೆ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ನೆಲಸು ನಾಡುಗಳನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿಕೊಂಡ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲೆಲ್ಲ ಗುಬುಟು ನೆಲಗಡಲೆ ಅಲ್ಪ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸಾಗುವಳಿಯಲ್ಲಿದೆ,– ಪೂರ್ವ ಆಫ್ರಿಕ, ಮಡಗಾಸ್ಕರ್, ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದ ಪಶ್ಚಿಮ ಪ್ರದೇಶ, ಸಿಂಹಳ, ಮಲಕ್ಕ, ಮೊಲ್ಯುಕಾ, ಫಾರ್ಮೋಸ ಇತ್ಯಾದಿ. ಚಾರಿತ್ರಿಕ ಹಿನ್ನೆಲೆ ಹೀಗಿರುವುದರಿಂದ ಗುಬುಟುನೆಲೆಗಡಲೆಯ ಹುಟ್ಟು ಚೈನಾ ಎಂದಾಗಲಿ ಆಫ್ರಿಕಾ ಎಂದಾಗಲಿ 'ನಮ್ಮ ಸೀಮೆ' ಎಂದಾಗಲಿ ವಾದಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಆಧಾರಗಳೇ ಇಲ್ಲ.

ಹೆತ್ತತಾಯಿ, ಸಾಕುತಾಯಿ

ನೆಲಗಡಲೆಯ ಸ್ಪೀಷೀಸುಗಳೆಲ್ಲ ವನ್ಯ ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಣಬರುವುದು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದಲ್ಲಿ. ಗೋವೆಯಲ್ಲಿ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ಬಂದು ನೆಲೆಸಿದ 20-25 ವರ್ಷಗಳೊಳಗಾಗಿ ನೆಲಗಡಲೆಯೂ ಅಲ್ಲಿ ಬೇರುಬಿಟ್ಟಿತ್ತು. ಆದರೆ ನಮ್ಮ ಜನರನ್ನು ಒಲಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ ಸುಮಾರು ಮುನ್ನೂರು ವರ್ಷ ಬೇಕಾಯಿತು. ಕ್ರಿ. ಶ. 1850ರಲ್ಲಿ ಭಾರತದ 4000 ಎಕರೆ ನೆಲಗಡಲೆಯ ಮಡಿಲಾಗಿತ್ತು. ಇಲ್ಲಿಂದ 30ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ 112,000 ಎಕರೆ ವಿಸ್ತಾರವಾಯಿತು. ಸಾಗುವಳಿ ಹರಡಿದ ಪ್ರದೇಶವೆಲ್ಲ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತವೇ, – ಕರ್ನಾಟಕ, ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶ, ತಮಿಳುನಾಡು. ಇದೇ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕೊಂಕಣ, ಗುಜರಾತ್, ಖಂಡೇಶ್ ಎಲ್ಲೆಗಳೂ ಒಳಗಾದವು. ನಮ್ಮ ಕಾಲದ ಭಾರತ ಭೂದೇವಿ ನೆಲಗಡಲೆಗೆ ಸಾಕು ತಾಯಿಯಾಗಿದ್ದಾಳೆ, ಪ್ರಪಂಚದ ನೆಲಗಡಲೆ ಎಕರೆಗಳಲ್ಲಿ ಶೇಕಡ ಸುಮಾರು 45ಕ್ಕೆ ಆಶ್ರಯ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾಳೆ. ಈ ಭಾವವನ್ನೆ ಅಲ್ಲವೆ ಶ್ರೀಮಾನ್ ರಾಳ್ಳಪಲ್ಲಿ ಅನಂತಕೃಷ್ಣ ಶರ್ಮರು ಮೈಸೂರಿಗೆ ಅನ್ವಯಿಸಿ ತಿಳಿಹಾಸ್ಯ ಮಾಡಿರುವುದು !

ನೆಲಗಡಲೆ 'ನಮ್ಮ'ದಾಯಿತು

ಹೊರದೇಶಗಳಿಂದ ಕಾಲಾನಂತರದಲ್ಲಿ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಬಂದು ನೆಲೆಸಿದ ಕೆಲವು ಧಾನ್ಯಗಳು ನಮ್ಮ ಮತಾ-ಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಕೂಡ ಕಲೆತು ಬಿಟ್ಟಿವೆ. ಕಡಲೆಯೂ ತೊಗರಿಯೂ ಹುರುಳಿಯೂ ನವಗ್ರಹ ದೇವತೆಗಳ ಸಾಕ್ಷಾತ್ ಸ್ವರೂಪಗಳಾಗಿ ಪೂಜೆಗೊಳ್ಳುತ್ತಿವೆ. ನೆಲಗಡಲೆಗೆ ಇನ್ನೂ ಈ ಏರುನೆಲೆ ದೊರಕಿಲ್ಲ. ಕಡಲೆ ಪಾಯಸವೋ ಗುಗ್ಗರಿಯೋ ದೇವರಿಗೆ ನೈವೇದ್ಯ ಯೋಗ್ಯವಾಗಿರುವಂತೆ ನೆಲಗಡಲೆಯಿಂದ ತಯಾರಾದ ಪಥಾರ್ಥಗಳು ಇನ್ನೂ ಶ್ವಪಚಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲೇ ಉಳಿದಿವೆ. ಆದರೆ ಜನದ ನಾಲಗೆಯ ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕೆ ಕಡಲೆ ಕಾಯಿಯ ಸೊಗಸು ಬೇರೆ ಧಾನ್ಯಗಳಿಗಿಲ್ಲ. ಹೊರಗಿನ ದೇಶಗಳವರಿಗೆ ತಿಳಿಯದಿರುವ ಭಕ್ಷ್ಯವಿಧಗಳನ್ನೆಲ್ಲ ನಾವು ನೆಲಗಡಲೆಯಿಂದ ಸಿದ್ಧಿಸಿದ್ದೇವೆ. ಹಸಿನೆಲಗಡಲೆಯ ಚಟ್ನಿ ಮಾಡುತ್ತೇವೆ, ಹುಳಿ ಕೂಟುಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತೇವೆ. ಬೇಯಿಸಿದ ನೆಲಗಡಲೆಯನ್ನು ಹಾಗೆಯೇ (ಬೇಕಾದರೆ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಉಪ್ಪು ಬೆರಸಿ) ತಿನ್ನುತ್ತೇವೆ, ಇಲ್ಲವೆ ಗುಗ್ಗುರಿ (ಉಸಲಿ) ಮಾಡುತ್ತೇವೆ. ಹಸಿಗಾಯನ್ನು ಸುಟ್ಟೋ ಹುರಿದೋ ತಿನ್ನುತ್ತೇವೆ.ಹುರಿದ ಕಾಳಿಗೆ ಖಾರ ಮಸಾಲೆ ಸವರಿ ಮೆಲ್ಲುತ್ತೇವೆ; ಇತರ ಖಾರ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸುತ್ತೇವೆ. ಸಕ್ಕರೆಯದೋ ಬೆಲ್ಲದ್ದೋ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟುತ್ತೇವೆ, ಚಪ್ಪಟೆಯ ಬಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನಾಗಿಸುತ್ತೇವೆ.

ಸ್ಪೈನ್ನಿಗರು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದಿಂದ ಫಿಲಿಪೈನ್ ಮೊದಲಾದ ಪೆಸಿಫಿಕ್ ದ್ವೀಪಗಳಿಗೆ ಯಾನ ಹೊರಟಾಗ ಹಡಗಿನ ಉಗ್ರಾಣದಲ್ಲಿ ದಸ್ತಾನಾಗಿದ್ದ ಮುಖ್ಯ ಆಹಾರ ಸಾಮಗ್ರಿ ನೆಲಗಡಲೆ. ಅಮೆರಿಕನರು ಆಫ್ರಿಕದಿಂದ ನೀಗ್ರೊ ಗುಲಾಮರನ್ನು ಆಮದು ಮಾಡಿಕೊಂಡಾಗ ಅವರಿಗೆ ಸಲ್ಲುತ್ತಿದ್ದ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಅಗ್ರಸ್ಥಾನ ಪಡೆದಿದ್ದ ವಸ್ತು ನೆಲಗಡಲೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದ ಮೂಲ ಜನಾಂಗಗಳಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಪಾರ ವಿನಿಮಯ ನಡೆಯುತ್ತಿದ್ದದ್ದು ನೆಲಗಡಲೆಯ ಮೂಲಕ, ಎಂದರೆ ನೆಲಗಡಲೆಯೇ ' ಸ್ಟಾಂಡರ್ಡ್ ' ಆಗಿತ್ತು. ಇವುಗಳ ಮಾರ್ದನಿ ನಮ್ಮ ಜನದಲ್ಲೂ ಈಚೀಚಿನವರೆಗೂ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿತ್ತು. ಕಾಲ್ನಡೆ ಪ್ರಯಾಣಿಕರ ಗಂಟುಮೂಟೆಗಳಲ್ಲಿ ನೆಲಗಡಲೆಯೂ ದಸ್ತಾನಾಗಿತ್ತು; ಸರಕು ವಿನಿಮಯ ವಸ್ತುವಾಗಿತ್ತು.

ಈಚೀಚಿನವರೆಗೂ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಬಡವರ ಗೋಡಂಬಿಯೂ, ಅಷ್ಟು ಬಡವರಲ್ಲದ ನನ್ನಂಥವರ ಬಾದಾಮಿಯೂ ಆಗಿದ್ದ ನೆಲಗಡಲೆಗೆ ಕಳೆದ ಐದಾರು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಸಿರಿವಂತಿಕೆಯ ಪಟ್ಟ ದೊರಕಿದೆ. ನೆಲಗಡಲೆಯ ಬೀಜವೂ ಎಣ್ಣೆಯೂ ದೊರಕಿಸಿಕೊಂಡಿರುವ ಪ್ರತಿಷ್ಠೆಯನ್ನು ಅರಿಯಬೇಕಾದರೆ ನಿಮ್ಮ ಗೃಹಿಣಿಯರನ್ನು ಕೇಳಿ (ನಿಮಗೆ ನೇರವಾದ ಪರಿಚಯವಿಲ್ಲದಿದ್ದರೆ!). ಒಂದಾನೊಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ದೀಪಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆ ಬೆಲೆಯೇರಿದಾಗ ನೆಲಗಡಲೆ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಕರಿಯುವ ಮಾಧ್ಯಮದ ಉಪಯೋಗ ಲಭಿಸಿತು. 'ವನಸ್ಪತಿ' ತಯಾರಿಕೆ ಆರಂಭವಾದ ಮೇಲೆ ನೆಲ ಗಡಲೆಯೂ ಅದರಿಂದ ಉತ್ಪನ್ನವಾದ ವಸ್ತುಗಳೂ ಅಪರೂಪತೆಯನ್ನೂ ಅನಿರೀಕ್ಷಿತ ಬೆಲೆಯೇರಿಕೆ ಯನ್ನೂ ಪಡೆದುಕೊಂಡವು. ಕಡಲಾಚೆಯ ಭೂಖಂಡಗಳಲ್ಲಿ 'ಅನಾಗರಿಕ' ಜನಾಂಗದ ಆಹಾರಪದಾರ್ಥ ಗಳಲ್ಲೊಂದಾಗಿದ್ದು, 16/17ನೆ ಶತಮಾನಗಳಲ್ಲಿ ಸಮುದ್ರಯಾನ ನೌಕೆಗಳ ಹುಟ್ಟು ಹಾಕುವ ಗುಲಾಮರಿಗೆ ನಿತ್ಯಾಹಾರವಾಗಿ ಒದಗಿ, ನಮ್ಮ ದರಿದ್ರ ನಾರಾಯಣರಿಗೆ ಹೊಟ್ಟೆತುಂಬಿಸುವ ವಸ್ತುವಾಗಿ ತೊಡಗಿ, ಈಚೀಚೆಗೆ ಅವರನ್ನು ತೊಲಗಿ ಭಾಗ್ಯವಂತರ ನಾಲಗೆಯನ್ನೇರಿರುವ ನೆಲಗಡಲೆಯನ್ನು ಹೊತ್ತು ಬೆಳೆ ಯಿಸಿದ ಸಾಕುತಾಯಿ ಭಾರತಿ ಹೆಮ್ಮೆಪಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾದ ಪ್ರಮೇಯವುಂಟಾಗಿದೆಯಲ್ಲವೆ?

ತಳಿಗಾರರ ತಲೆನೋವು

ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲು ನೆಲಗಡಲೆ ಬೆಳೆಗೆ ಉತ್ತೇಜನ ಕೊಟ್ಟು ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ರೀತಿಯಿಂದ ಅದರ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗಾಗಿ ಶ್ರಮಿಸಿದ ಕೀರ್ತಿ ಹಳೆಯ ಮೈಸೂರು ಸರ್ಕಾರಕ್ಕೆ ಸಲ್ಲುತ್ತದೆ. 1917ನೆ ಇಸವಿಯಲ್ಲಿ ಹೆಬ್ಬಾಳ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರದ ಮುಖ್ಯ ಕಾರ್ಯಾವಳಿಯಲ್ಲಿ ನೆಲೆಗಡಲೆಯೂ ಒಂದಾಗಿತ್ತು. ನೆಲಗಡಲೆಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ರಖಮುಗಳಿವೆ: ಒಂದರ ಕಾಯಿಗಳು ಬಿಡಿಬಿಡಿಯಾಗಿ ನೆಲದಲ್ಲಿ ಹರಡಿಕೊಂಡು ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ; ಇನ್ನೊಂದರವು ಗುಂಪಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ. ಮೊದಲನೆ ಬೆಳೆ ಕೊಯ್ಲಿಗೆ ಬಂದಾಗ ನೆಲವನ್ನು ಅಗೆದು, ಹೆಂಟೆಗಳನ್ನು ಬಿಡಿಸಿ, ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಬೇಕು; ಎರಡನೆಯ ಬೆಳೆಯ ಕೊಯ್ಲು ಸುಲಭ, ಬುಡವನ್ನು ಕಿತ್ತರೆ ಅದರೊಂದಿಗೆ ಕಾಯಿಗುಂಪೂ ಕೈವಶವಾಗುತ್ತದೆ. ಒಂದರಲ್ಲಿ ಬಯಸಿದ ಗುಣಗಳು ಇನ್ನೊಂದರಲ್ಲಿಲ್ಲ. ಗೊಂಚಲು ರಖಮನ್ನು ಆಮದು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅದರೊಡನೆ ಹರಡು ರಖಮನ್ನು ತಳಿಮಾಡಿ, ಬಹು ಮುತುವರ್ಜಿಯಿಂದ, ಮಿತ್ರ ಸಂತಾನವೊಂದನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಏರ್ಪಾಡು ನಡೆಯಿತು. ತಳಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಉತ್ಪತ್ತಿಮಾಡಿ ಪ್ರಯೋಗಾರ್ಥವಾಗಿ ರೈತರಿಗೆ ಹಂಚಲಾಯಿತು. ಪಯರು ಹುಲುಸಾಗಿ ಬೆಳೆಯಿತು. ಕೊಯ್ಲಿನ ಸಮಯ ಬಂತು. ಹೊಲದ ಬಳಿ ಹೋಗಿಬರುವವರೆಲ್ಲ ಬುಡಕ್ಕೆ ಕೈಹಾಕಿದರು; ಬೊಗಸೆ ತುಂಬ ಗುಂಪುಕಾಯಿಗಳು ದಕ್ಕಿದವು. ರುಚಿಯೂ ಸೊಗಸಾಗಿತ್ತು. ಕೊಯ್ಲಾ-ಗುವುದಕ್ಕೆ ಮೊದಲೇ ಬೆಳೆಯ ಅರ್ಧಪಾಲು ಅಲ್ಲಿ ಓಡಾಡಿದವರ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಜೀರ್ಣವಾಗಿತ್ತು. ಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ತಳಿಗಾರರು ಎಷ್ಟು ಮುತುವರ್ಜಿ ವಹಿಸಬೇಕೊ ಅಷ್ಟನ್ನು ವಿನಿಯೊಗಿಸಿದ್ದರಾದರೂ ಈ ದರೋಡೆಯ ಅಂಶವನ್ನು ಎದುರು ನೋಡಿರಲಿಲ್ಲ. ವ್ಯವಸಾಯ ಇಲಾಖೆಯ ಆಗಿನ ಡೈರೆಕ್ಟರಾಗಿದ್ದ ಡಾ॥ ಕೋಲ್ಮನ್ ಅವರ ಬಳಿ ಬಂದ ದೂರು ಫಿರ್ಯಾದುಗಳಿಗೆ ಲೆಕ್ಕವೇ ಇಲ್ಲ. ತಳಿಗಾರರಿಗೆ ಭಾರಿ ತಲೆನೋವುಂಟಾಯಿತು. ಬೆಳೆಗೆ ಬೇಲಿ ಕಟ್ಟಿ ಸರ್ಪಕಾವಲಿರುವುದೊಂದೆ ಸದ್ಯದ ಮದ್ದಾಯಿತು.

ಗಾಂಧೀಯತೆಯ ಬಾಣಿ

ನಾನು ಓದಿದ ಹೈಸ್ಕೂಲು ಸ್ವದೇಶೀಯತ್ವ ಪ್ರತಿಪಾದನೆಯ ಆದರ್ಶಸಂಸ್ಥೆ. ಗಾಂಧೀಯ ತತ್ವ ಪ್ರಸಾರವೂ ಇದರ ಹಿನ್ನೆಲೆಯ ಧ್ಯೇಯುಗಳಲ್ಲೊಂದಾಗಿತ್ತು. 'ಸಿಂಪಲ್ ಲಿವಿಂಗ್, ಹೈ ಥಿಂಕಿಂಗ್' ಎಂಬ ಸೂತ್ರವನ್ನು ಅವರದೇ ಬಾಣಿಯಲ್ಲಿ ಆಚರಿಸುತ್ತಿತ್ತು. ಸಂಸ್ಥೆಯ ಆಶ್ರಯದಲ್ಲಿ ಬಡ ಹುಡುಗರ ಹಾಸ್ಟಲು ಏರ್ಪಾಟಾಗಿತ್ತು. ಬೆಳಗ್ಗೆ ರಾಗಿ ಗಂಜಿ; ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಹಾಸ್ಟಲಿಗರೇ ಸರದಿಯ ಪ್ರಕಾರ ತಯಾರಿಸಿ ಕೊಂಡಿದ್ದ ಸ್ವಯಂಪಾಕ; ಶಾಲೆ ಮುಗಿದ ಮೇಲೆ ಸುಟ್ಟ ನೆಲಗಡಲೆಕಾಯಿ ಟಿಫಿನ್; ರಾತ್ರಿ ಪುನಃ ಬೆಳಗ್ಗೆಯೇ ಮಾಡಿಟ್ಟಿದ್ದ ಸ್ವಯಂಪಾಕ, – ಇದು ದಿನಚರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ನನ್ನ ಅಭ್ಯಂತರವೇನೂ ಇಲ್ಲವಾದರೂ ದಿನ ದಿನವೂ ಸುಡುನೆಲಗಡಲೆಯನ್ನೇ ಕೊಡಬೇಕೆ, ಅದೇ ವಸ್ತುವಿನಿಂದ ಬೇರಾವುದಾದರೂ ತಿನಿಸು ಮಾಡಿಕೊಡಬಾರದೆ ಎಂಬ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳು ತಲೆದೋರಿದವು.

ಆ ಸ್ಕೂಲಿನ ಮ್ಯಾನೇಜ್‌ಮೆಂಟಿನಲ್ಲಿ ಕುಳಿತುಕೊಳ್ಳುವ ಸಂದರ್ಭ ದೊರೆತಾಗ ಇದೇ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳನ್ನು ಕೇಳಿದೆ. ಅಧ್ಯಕ್ಷರು "ಗಾಂಧೀಜಿ ನೆಲಗಡಲೆಯನ್ನು ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದ ಬಗೆಯೇ ಅದು; ಈಗಿರುವ ಬಳಕೆಯನ್ನು

ಮಾರ್ಪಡಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಸಕಾರಣಗಳಾವುವೂ ಇಲ್ಲ!" ಎಂದು ತೀರ್ಮಾನ ಹೇಳಿದರು. ನನ್ನ ಸೋಲನ್ನು ಮರುಮಾತಿಲ್ಲದೆ ಒಪ್ಪಿಕೊಂಡೆ. ನೆಲಗಡಲೆಯನ್ನು ಅದರ ಆಹಾರ ಸತ್ವಗಳಿಗಾಗಿಯೂ ರುಚಿಗಾಗಿಯೂ ತಿನ್ನುವವನು ನಾನು; ಗಾಂಧೀಜಿ ತಿಂದದ್ದರಿಂದ ಅದಕ್ಕೊಂದು ಪ್ರಶಸ್ತಿ ದೊರಕಿತೆಂದು ನಂಬಿದ್ದವರು ಅವರು.

ಆಡುಮಾತಿನ ನುಡಿಗಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ

ನಾವು ಹುಡುಗರಾಗಿದ್ದ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಆಟದ ಸೋಲುಗೆಲವುಗಳ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯನ್ನು ಅಂಪೈರ್ ಆಗಿದ್ದವನ ತಲೆಯ ಮೇಲೆ ಹೇರಿಸುವ ವಾಡಿಕೆಯಿತ್ತು. ನಮ್ಮ ಪಕ್ಷ ಸೋತಾಗ ಅವನನ್ನು 'ಕಳ್ಳೆಕಾಯಿ ಅಂಪೈರ್' ಎಂದು ಅಪಹಾಸ್ಯಮಾಡಿ ದೂರುವುದು ಸಾಧಾರಣವಾಗಿತ್ತು. ಎಂದರೆ, ಎದುರು ಪಕ್ಷದವರು ಲಂಚವಾಗಿ ಮೂರು ಕಾಸಿನ ನೆಲಗಡಲೆಗೆ ಇವನು ತನ್ನನ್ನೇ ಅವರಿಗೆ ಮಾರಿಕೊಂಡು ಬಿಟ್ಟ ಎಂಬ ಆಕ್ಷೇಪದ ಧ್ವನಿ.

"ನಿಮ್ಮ ಚಿರಂಜೀವಿ ಏನು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾನೆ?" ಎಂಬ ಪ್ರಶ್ನೆಗೆ, ಮಗನ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಅಸಮಾಧಾನಪಟ್ಟುಕೊಂಡಿದ್ದ ತಂದೆ, "ಕಳ್ಳೆಕಾಯಿ ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದಾನೆ" ಎಂದಾಗ 'ಕೆಲಸವಿಲ್ಲದೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕುಳಿತಿದ್ದಾನೆ' ಎಂಬ ತೋರೆಯನ್ನು ಹೊರಗೆಡುವುತ್ತದೆ. "ನೀನು ಕಳ್ಳೆಕಾಯನ್ನು ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದೆಯೊ?" ಎಂದು ಮೂದಲಿಸಿದರೆ 'ನಿನ್ನ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯನ್ನು ನಿರ್ಲಕ್ಷಿಸಿ ಕಾಲಹರಣ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದೆಯೊ?' ಎಂಬುದರ ಸಮಾನಾರ್ಥ ಬರುತ್ತದೆ. "ಕಳ್ಳೆಕಾಯಿ ತಿನ್ನುತ್ತ ಕೂತಿತ್ತು" ಎಂಬ ವಾಕ್ಯ 'ಚಿಂತೆಯಿಲ್ಲದೆ ನಿರಾತಂಕವಾಗಿರುವ ಲಕ್ಷಣವನ್ನು – ಸ್ಥಿತಪ್ರಜ್ಞನ ಲಕ್ಷಣವನ್ನು – ವ್ಯಂಗ್ಯ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಹೊರಗೆಡವುತ್ತದೆ. "ಕಳ್ಳೆಕಾಯಿ ತಿಂದಿದ್ದಾನೆ"ಎನ್ನುವುದೂ 'ಪಿತ್ತ ತಲೆಗೇರಿದೆ' ಎನ್ನುವುದೂ ಒಂದೇ."ಒಯ್,ಕಳ್ಳೆ ಕಾಯ್" ಎಂಬ ಸಂಬೋಧನೆ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಒದಗದ ಸೋಮಾರಿಯನ್ನು ಕುರಿತದ್ದು.

ಸವಿಯ ಬೇಕಾದ ನಯ

ನೆಲಗಡಲೆಯ ಉಪಯೋಗಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಅನೇಕ ಕೃಷಿ - ಗ್ರಂಥಗಳನ್ನು ಓದಿದ್ದೇನೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಉಕ್ತವಾಗಿರುವ ಒಂದೇ ಒಂದು ಉಪಯೋಗ – ಎಣ್ಣೆಯ ಬೀಜ. ಕರಿಯುವುದಕ್ಕೂ ಸೋಪು ತಯಾರಿಸುವುದಕ್ಕೂ, ಲೇಪನಕ್ಕೂ, ದೀಪ ಬೆಳಗುವುದಕ್ಕೂ ಆ ಎಣ್ಣೆ ಯಾವ ಯಾವ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಗೊಂಡಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನೂ, ನೆಲಗಡಲೆ ಹಿಂಡಿಯ ಪ್ರಯೋಜನಗಳನ್ನೂ ತಿಳಿಸಿದವೇ ಹೊರತು, ನೆಲಗಡಲೆಯ ಆಹಾರ ಸಸ್ಯಗಳನ್ನು ಕುರಿತಾಗಲಿ, ಅದು ಜನಸಾಮಾನ್ಯದ ಆಹಾರ ವಸ್ತುಗಳಲ್ಲೊಂದು ಎಂದಾಗಲಿ ತಿಳಿಸಲಿಲ್ಲ.

ಹಂದಿಗಳಿಗೆ ಎಳೆ ನೆಲಗಡಲೆ ತುಂಬ ಇಷ್ಟ. ನನಗೂ ಅಷ್ಟೆ. ಕೊಯ್ಲಿಗೆ ಒಂದು ತಿಂಗಳು ಮುಂಚಿನಿಂದಲೂ ರೈತ ರಾತ್ರಿಯೆಲ್ಲ ಕಾವಲಿದ್ದು ಬೆಳೆಯನ್ನು ಕಬಳಿಸಲು ನುಗ್ಗುವ ನಿಶಾಚರ ವರಾಹ ಸೈನ್ಯವನ್ನು ಓಡಿಸುತ್ತಿರಬೇಕು. (ಆದರೆ ನನ್ನಿಂದಾಗಲಿ ನನ್ನ ಜತೆಗಾರರಿಂದಾಗಲಿ ಅವನಿಗೆ ಇಂಥ ತೊಂದರೆಯಿಲ್ಲ ; ನಮ್ಮದು ಇಳಿಹಗಲು ಭೇಟಿ) ವರಾಹಾಗಮನದ ಸೂಚನೆ ಬಂದಾಗ ಕೈಯಲ್ಲಿ

ಒಡಿದಿರುವ ಲಾಂದ್ರವನ್ನು ಬೀಸುತ್ತ ಕೂಗಾಡುತ್ತಾನೆ. ಸೂಚನೆ ಬರದಿದ್ದರೂ ಆಗಾಗ ಮನ್ರಕ್ಷಣಾವಿಧಿಯಾಗಿ ಇದೇ ವಿಧಿಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾನೆ, ಅಭ್ಯಾಸ ಬಲದಿಂದಲೂ ಮಾಡುತ್ತಾನೆ. ಸುತ್ತು ಮುತ್ತಲಿನ ಹೊಲಗಳ ಕಾವಲುಗಾರರೂ ಹೀಗೆಯೇ, – ರಾತ್ರಿಪೂರ ಅವರ ಕೋಲಾಹಲ ಕೇಳಿ ಬರುತ್ತದೆ. ಅವರ ಗಂಟಲು ನೋವಿಗೂ ಸೀಮೆ ಎಣ್ಣೆ ಖರ್ಚಿಗೂ ಸರಿಹೊಂದುವಂತೆ ನೆಲಗಡಲೆ ಬೆಳೆ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

ನೆಲಗಡಲೆಯನ್ನು ನೆನೆದಾಗೆಲ್ಲ ನನ್ನ ಮನಸ್ಸು ತೋರೋ (Thoreau) ವನ್ನು ಸ್ಮರಿಸುತ್ತದೆ. ಉಪ್ಪು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳದ ತೆನೆ ತಿನ್ನಲು ದೊರಕಿದಾಗ ಅವನಿಗೆ ಜೀವನೋತ್ಸಾಹ ಉಕ್ಕುತ್ತಿತ್ತು. ಆ ತೋರೋವಿಗೆ ಎಳೆಯ ನೆಲಗಡಲೆ ರುಚಿ ಗೊತ್ತಿದ್ದಿದ್ದರೆ ಇನ್ನೆಷ್ಟು ಭಾವೋದ್ರೇಕದ ಮಾತುಗಳನ್ನು ಬರೆದಿಡುತ್ತಿದ್ದನೋ ! ಮುಕ್ಕಾಲು ಪಾಲು ಬಲಿತ (ದೋರಗಾಯಿ) ಕಾಯನ್ನು ಬಿಡಿಸಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೊಳೆದು ಉಪ್ಪು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ, ಆ ಕಾಯಿನ ಒಳಗಿರುವ ತೆನೆ ಬೀಜವನ್ನು ಸವಿಯಬೇಕು, ಒಂದೊಂದು ಕಾಯಿನ ಬೀಜಗಳನ್ನೂ ತನಿ ತನಿಯಾಗಿ ಸವಿಯಬೇಕು.

ಬಲಿತ ಬೀಜವನ್ನು ತಿನ್ನುವಾಗ ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನಿ. ಇಲ್ಲವಾದರೆ ಹೊಟ್ಟೆ ತೊಳೆಸಬಹುದು. ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಈ ಪ್ರತಿ ಗುಣ ಹೇಗೆ ದತ್ತವಾಯಿತೋ ನನಗೆ ತಿಳಿಯದು; ಅದು ಹಾಗೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು ಮಾತ್ರ ಗೊತ್ತು. ಬಲಿತ ಕಾಯನ್ನು ಮಣ್ಣಿನ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಸುಟ್ಟು ತಿಂದಾಗ ಅದಕ್ಕೊದಗುವ ರುಚಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮತರವಾದ ನವುರುಗೊಂಡದ್ದು, - ಕಚ ಕಚವೆಂದು ಪುಡಿಯಾಗುವ ಹಿತದಲ್ಲಿ ಮಾಗಿದ ರುಚಿ ಅದು.

ನೆಲಗಡಲೆಯ ಪೂರ್ಣ ಸುಖವನ್ನು ಅನುಭವಿಸಬೇಕಾದರೆ ಅದು ಬೆಳೆಯುವ ಹೊಲದಲ್ಲೇ ಸವಿಯಬೇಕು. ಸಂಜೆ ಒಂದಿಬ್ಬರು ಆತ್ಮೀಯ ಗೆಳೆಯರೊಂದಿಗೆ ನೆಲಗಡಲೆ ಹೊಲ ಸಿಕ್ಕುವವರೆಗೂ ಲೋಕಾಭಿರಾಮವಾಗಿ ಮಾತನಾಡುತ್ತ ನಡೆದು ಹೋಗಿ. ಹೊಲದ ನಡುವೆ ಮಾಲೀಕನು ಬೆಳೆಯನ್ನು ವೀಕ್ಷಿಸುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಕಂಡಾಗ ನಿಮ್ಮ ನಡೆ ತಾನಾಗಿಯೇ ದಿಢೀರೆಂದು ಸಾವಧಾನಗತಿಗೆ ತಿರುಗುತ್ತದೆ. ರೈತ–ಮಾಲೀಕನೊಡನೆ ಅಂದಿನ ಹವಾಮಾನವನ್ನು ಕುರಿತು ಪ್ರಸ್ತಾವಿಸಿ, ಬಿತ್ತಲಿರುವ ಜೋಳದ ಬೆಳೆಯ ಭವಿಷ್ಯವನ್ನು ಕುರಿತು ವಿಚಾರಿಸಿ. ಅವನು ಆತ್ಮೀಯನಾಗುತ್ತಾನೆ. ಬೆಳೆಯನ್ನು ರುಚಿ ನೋಡಿ ಎನ್ನುತ್ತಾನೆ. ಒಂದೆರಡು ಬೊಗಸೆ ತುಂಬ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಎಳೆದು ಕಿತ್ತು ಬರಿ ನೆಲದ ಮೇಲೆ ಕುಪ್ಪೆಯಾಗಿಡುತ್ತಾನೆ. ತರಗೆಲೆ ಒಣ ಕಡ್ಡಿ ಕಸಗಳನ್ನು ಅದರ ಮೇಲೆ ಹರವುತ್ತಾನೆ. ಬೆಂಕಿ ಹೊತ್ತಿಸುತ್ತಾನೆ, ಕಟುವಾದ ನೀಲಿಹೊಗೆ ಏಳುತ್ತದೆ, ಕುಪ್ಪೆ ಚಟಪಟಗುಟ್ಟುತ್ತದೆ. ಬೇಯುತ್ತಿರುವ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಆಗಾಗ ಕೋಲಿನಿಂದ ತಿರುವಿಹಾಕುತ್ತಾನೆ, ನಡುನಡುವೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ತರಗೆಲೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸುತ್ತಾನೆ.

ಬೆಂಕಿ ತಾನಾಗಿಯೇ ಆಣಗಲು ಬಿಡುತ್ತಾನೆ. ಕಾವು ಗುಪ್ಪೆಯ ಸುತ್ತ ಕುಳಿತುಕೊಳ್ಳಿ. "ಇದರೊಂದಿಗೆ ಕೊಡೋಣವೆಂದರೆ ಒಂದಿಷ್ಟಾದರೂ ಬೆಲ್ಲವಿಲ್ಲವಲ್ಲಾ !" ಎಂದು ಪೇಚಾಡುತ್ತಾನೆ. ಆಗ ನಿಮ್ಮಲ್ಲೊಬ್ಬ ಯಾವ ವಿಧವಾದ ಕಿರಿಕಿರಿಯೂ ಇಲ್ಲದೆ ಕಿಸೆಯಿಂದ ಬೆಲ್ಲದ ಗಡ್ಡೆಯೊಂದನ್ನು ತೆಗೆದು ಹಲ್ಲುಕಿರಿಯುತ್ತಾನೆ. ಮಸಿಹಿಡಿದ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಕೋಲು ತುದಿಯಿಂದ ಕೆದಕಿ, ಒಡೆದು, ಬಿಸಿಯಾಗಿರುವಾಗಲೇ ತಿನ್ನಿ. ಮಾತು ನಿಂತು ಬಾಯಿ ಮಾತ್ರ ಆಡುತ್ತದೆ. ನಿಮ್ಮ ಉದ್ದೇಶ ಫಲಿಸಿತು. ಬೊಗಸೆ ಬೊಗಸೆ ನೆಲಗಡಲೆಯನ್ನು ಕಬಳಿಸಿ.

ನಿಮ್ಮ ಥ್ಯಾಂಕ್ಸಿಗೆ ಅವನು ಮರುಳಾಗಲಾರ. ಅವನ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಕೊಂಡಾಡಿ, ಹೊಟ್ಟೆ ಬಿರಿಯು ವಂತೆ ತಿಂದಾಯಿತೆಂದು ಹೇಳಿ. ಸಂತೋಷಪಡುತ್ತಾನೆ. ಇನ್ನೂ ಒಂದೆರಡು ಸಲ ಇದನ್ನೇ ಹೇಳಿ. "ಇಂಥ ಸೊಗಸಾದ ನೆಲಗಡಲೆಯನ್ನು ನನ್ನ ಜನ್ಮದಲ್ಲೇ ತಿಂದಿದ್ದಿಲ್ಲ" ಎಂದು ಹಲ್ಲು ಕಿರಿದು ಬೀಳ್ಕೊಳ್ಳಿರಿ. ಆಗ ಇನ್ನೂ ಸಂಜೆಯ ಮುಂಬೆಳಕಿರುತ್ತದೆ. ನಿಮ್ಮ ಗೆಳೆಯನ ಕಿಸೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಗಡ್ಡೆ ಯಿರುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಮೈಲಿಯಾಚಿನ ನೆಲಗಡಲೆ ಹೊಲ ಇನ್ನೂ ಹಸುರಾಗಿ ಕಾಣಿಸುತ್ತದೆ. ಬೇಗ ಬೇಗ ಹೆಜ್ಜೆ ಹಾಕಿ.

ತುಟಿ ಮೀರಿದ್ದು

ಗೋಡಂಬಿ*

ಗೋಡಂಬಿ 'ಹಣ್ಣು' ಹಣ್ಣಲ್ಲ, ಗೋಡಂಬಿ 'ಬೀಜ' ಬೀಜವಲ್ಲ. ಗೊಂಡಂಬಿ 'ಹಣ್ಣು' ಎಂಬುದು ಹೂವಿನ ತೊಟ್ಟು, 'ಬೀಜ' ಎಂಬುದು ಭ್ರೂಣದ ದ್ವಿದಳಗಳು (ಪಪ್ಪು). ಪಪ್ಪನ್ನು ಸುತ್ತುವರೆದಿರುವ ಕಂದು ಬಣ್ಣದ ಪೊರೆಯೇ ನಿಜವಾದ ಬೀಜದ ಹೊದಿಕೆ; ಇದರ ಹೊರಗಿರುವ ಗಟ್ಟಿಕೊಟ್ಟೆಯೇ ಬೀಜವನ್ನೊಳಗೊಂಡ ನಿಜವಾದ ಹಣ್ಣು. ಗರ್ಭದಾನವಾದ ಬಳಿಕ ಹೂವಿನ ತೊಟ್ಟು ಹಣ್ಣಿನ ರೂಪ ಗಾತ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದು, ಹಣ್ಣಿನ ಬಣ್ಣ ಬೆಡಗನ್ನೇ ಪಡೆದು, ಹಣ್ಣಿನ ರುಚಿಯನ್ನೇ ತಾಳುತ್ತದೆ. ಸಸ್ಯ ಪ್ರಪಂಚದಲ್ಲಿ ಇದೊಂದು ಸೋಜಿಗವೇ. 'ಬೀಜ' ಹಣ್ಣಿನ ಒಳಗೆ ಕೊನರವುದು ಬಿಟ್ಟು 'ಹಣ್ಣಿ'ನಿಂದ ಹೊರಕ್ಕೆ ಚಾಚಿಕೊಂಡು ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಇದೇ ತಮಿಳಿನ ''ಮಿಂದಿರಿ ಕೊಟ್ಟೈ'',- ತುಟಿಯನ್ನು ಮಿಂಚಿದ ನಾಲಗೆ ಎಂಬ ಅರ್ಥದಲ್ಲಿ.

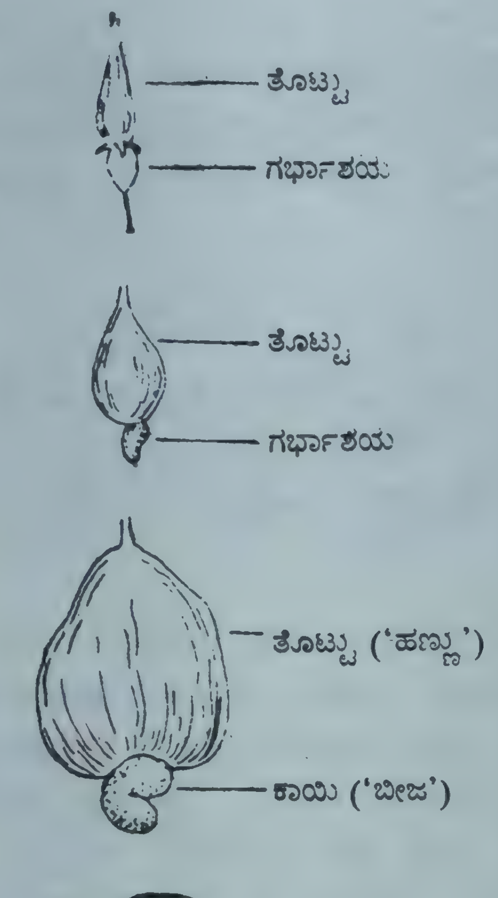
ಬಾಯಿಗೆ ಬೀಳುವ ಮೊದಲು

ಹದವಾಗಿ ಹುರಿದು ಉಪ್ಪು ಸವರಿದ ಗೋಡಂಬಿಯ ರುಚಿಗೆ ಒಗ್ಗದವರನ್ನು ನಾನು ಕಾಣೆ. ಹಲ್ಲಿದ್ದವರಿಗೆಲ್ಲ ಇದು ತೀರ ಪ್ರಿಯವಾದ ತಿನಿಸು; ಹಲ್ಲಿಲ್ಲದವರಿಗೆ ಕುಟ್ಟಾಣೆ ಇದ್ದೇ ಇದೆ. ಉಪ್ಪಿಟ್ಟಾಗಲಿ ಸಜ್ಜಿಗೆಯಾಗಲಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಚೂರುಗಳನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರಿದು ಬೆರಸದಿದ್ದರೆ ಅದು ಬರಿಯ ಕೂಳು ಮುದ್ದೆಯಾಗುತ್ತದೆ, ಇನ್ನೂ ಜಾರು ಮಾತಿನಲ್ಲಿ ಹೇಳಬಹುದಾದರೆ 'ಪೋಲ್ಟೀಸ್' ಆಗುತ್ತದೆ. ಕಾಫಿಯೊಂದಿಗೋ ಟೀಯೊಂದಿಗೋ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿಯ ಆತಿಥ್ಯವನ್ನೀಯುವುದು ನವಯುಗ ಶ್ರೀಮಂತಿಕೆಯ ಚಿನ್ಹೆಗಳಲ್ಲೊಂದು.

ಹುರಿದ ಬೀಜವನ್ನು ತಿನ್ನುವ ಬಳಕೆಯೇ ದೇಶ ವಿದೇಶಗಳಲ್ಲೆಲ್ಲ ಸರ್ವ ಸಾಧಾರಣವಾದ ಉಪಯೋಗ. ಬೀಜದ ಪುಡಿಯನ್ನು ಕೇಕ್ (ನಮ್ಮ ದೋಸೆ ಅಲ್ಲ) ಎಂದು ಪರಿಚಿತವಾಗಿರುಫ ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಮೇಲೆ ಉದುರಿಸುವುದೂ, ಚಾಕೊಲೇಟ್, ಟಾಫಿ ಮೊದಲಾದವುಗಳಲ್ಲಿ ಬೆರಕೆ ಮಾಡುವುದೂ ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯದೇಶಗಳ ರೂಢಿ.

---

* *Anacardium occidentale* Linn



ಗೋಡಂಬಿ "ಹಣ್ಣು" "ಬೀಜ"ಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆ

ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಸ್ವದೇಶೀಯ ಜಾಣ್ಮೆಯ ಕೈವಾಡ ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನೂ ಬಿಟ್ಟಿಲ್ಲ. ನೆಲಗಡಲೆಗೆ ಉಂಟು ಮಾಡಿಸಿರುವ ಅವತಾರಗಳನ್ನೆಲ್ಲ ಗೋಡಂಬಿಯ ಕೈಯಲ್ಲೂ ಎತ್ತಿಸಿದ್ದೇವೆ. ಆದರೆ ಗೋಡಂಬಿಗೇ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾದ ಎರಡು ಬಗೆಯ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳು ಗೋಡಂಬಿಯ ಪ್ರತಿಷ್ಠೆಯನ್ನು ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿಸಿವೆ.

ವ್ಯಾಪಾರೋದ್ಯಮಗಳಿಂದ ಮಹದೈಶ್ವರ್ಯ ಗಳಿಸಿರುವವರಲ್ಲಿ ತಮಿಳುನಾಡಿನ ನಾಟ್ಟುಕೋಟ್ಟೈ ಚೆಟ್ಟಿಯಾರ್ ಮನೆತನಗಳು ಮುಖ್ಯವಾದೊಂದು ಗುಂಪು. ಹಸಿ ಗೋಡಂಬಿ ಬೀಜವನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಹಾಕಿ ಹದಕ್ಕೆ ಮೃದುವಾದಾಗ ಒರಳುಕಲ್ಲಿನಿಂದ ರುಬ್ಬಿ, ವಡೆಮಾಡಿ, ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಸಾಧಾರಣ ಸಮಯಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಭಕ್ಷ್ಯ ತಯಾರಾಗುವುದಿಲ್ಲ, ತಮ್ಮ ಸ್ವಂತ ಉಪಯೋಗಕ್ಕೂ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳರು. ರಾಜ ಮಹಾರಾಜರನ್ನೂ (ಈಗಿಲ್ಲ), ವೈಸ್‌ರಾಯ್, ರೆಸಿಡೆಂಟ್, ಗೌವರ್ನರ್ ಮೊದಲಾದ ಆಂಗ್ಲೇಯ ಅಧಿಕಾರಿಗಳನ್ನೂ (ಈಗಿಲ್ಲ) ಸತ್ಕರಿಸಬೇಕಾಗಿ ಬಂದ ಸಂದರ್ಭಗಳಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಈ ಭಕ್ಷ್ಯ ಮೀಸಲಾಗಿತ್ತು. ಚೆಟ್ಟಿಯಾರ್ ದಾತೃವನ್ನು ಕುರಿತು ಶ್ಲಾಘನೆಮಾಡಿದ ಕವಿಗೂ ದಾತೃವಿನ ಅಂಕಿತದಲ್ಲಿ ಜಾವಳಿಯನ್ನೊ ಪದವನ್ನೋ ಹಾಡಿ ಭಾವೋದ್ರೇಕಗೊಳಿಸಿದ ಸಂಗೀತಗಾರನಿಗೂ ಗೋಡಂಬಿ ವಡೆಯ ಸತ್ಕಾರ (ಇತರ ಸನ್ಮಾನಗಳೊಡನೆ) ದೊರಕುತಿತ್ತು. ಈಗಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಮಿನಿಸ್ಟರುಗಳಿಗೆ ಮಾತ್ರ ದಕ್ಕುತ್ತದೆ.

ಎರಡನೆ ಭಕ್ಷ್ಯಸೃಷ್ಟಿಯಾದದ್ದು ನಮ್ಮ ನಾಡಿನ ಗೋಡಂಬಿ ಬೆಳೆಯ ಮಡಿಲಲ್ಲೇ. ಮಂಗಳೂರಿಗೆ ಹೋಗಿ ಅಲ್ಲಿ ''ಕಾಜು ಬೊಬ್ಬಿ'' ಯ ಸತ್ಕಾರ ಮಾಡಿಸಿಕೊಂಡು ಹಿಂತಿರುಗಿದ ಮೈಸೂರಿಗರು ಜನ್ಮಪೂರ ಈ ತಿನಿಸನ್ನು ಬರಿಯ ನಾಲಗೆಯಲ್ಲಿ ಚಪ್ಪರಿಸುತ್ತಿರುತ್ತಾರೆ. ಎಳೆ ಗೋಡಂಬಿ ಪಪ್ಪನ್ನು ಪಲ್ಯ

ದಂತೆ ಅನುವಾಗಿಸುತ್ತಾರಂತೆ. ನಮ್ಮ ಮೈಸೂರು ಬಾಂಧವರು ಇದಕ್ಕೇಕೆ ಬಾಯಿಬಿಟ್ಟರೋ ನನಗೆ ಅರ್ಥವಾಗಲಿಲ್ಲ. ನನಗೆ ಚಿರಪರಿಚಿತನಾದ ಸಾರಸ್ವತ ಗೆಳೆಯನೊಬ್ಬನನ್ನು ಕೇಳಿದೆ – "ಆ ಭಕ್ಷ್ಯ ನಮ್ಮ ನೆಲಗಡಲೆ ಉಸುಲಿಯಂತಿರುತ್ತದೆಯೆ ?" ಅವನ ಆತ್ಮಗೌರವಕ್ಕೆ ಧಕ್ಕೆ ತಗುಲಿಬಿಟ್ಟಿತು! ಉರಿದುಬಿದ್ದ: "ನಿಮ್ಮ ತಲೆ ಮೇಲೆ ಜರಿಪೇಟವನ್ನಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ದರ್ಬಾರು ಮಾಡಿಬಿಟ್ಟರೆ ಆಯಿತೆ? ನೀವು ತಿನ್ನುವ ನೆಲಗಡಲೆಯನ್ನು ನಾವು ದನಗಳಿಗೆ ತಿನ್ನಿಸುತ್ತೇವೆ. ನಮ್ಮ ಕಾಜಿಗೆ ಇರುವ ಭಲೋ ನಿಮ್ಮ ನೆಲಗಡಲೆ ಜನ್ಮಕ್ಕೆ ಉಂಟೇ ? '' ಎಂದು ಛೀಮಾರಿ ಹಾಕಿಸಿಕೊಂಡೆ.

'ಕಾಜು' ಪರ್ಯಾಯ ಪದಗಳು

ಮಂಗಳೂರು ಗೆಳೆಯ 'ನಮ್ಮ ಕಾಜು' ಎಂದು ಕೊಚ್ಚಿಕೊಂಡದ್ದರಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಔಚಿತ್ಯವಿದೆ. ಗೋಡಂಬಿ ಮರಗಳು ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಮೊದಲು ಬೇರುಬಿಟ್ಟದ್ದು ಗೋವೆ, ಮಂಗಳೂರು, ಮಲಬಾರು ಕರಾವಳಿಯಲ್ಲಿ. ಈ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಗೆಳೆಯನ ಹೆಮ್ಮೆ ಸಹಜವಾದದ್ದು. ಆದರೆ ಕಾಜು ಎಂಬ ಪದ ಅವನದಲ್ಲ, ನಮ್ಮದೂ ಅಲ್ಲ.

ಗೋಡಂಬಿಯ ತೌರೂರು ಬ್ರೆಜಿಲ್. ಅಲ್ಲಿ ಇದರ ಹೆಸರು ಅಕಾಜು, ಅಕಜೈಬ; ಮಲಯದಲ್ಲಿದ್ದ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರ ನಾಲಗೆಯಲ್ಲಿ ಅಕಾಜು ಪದವೇ ನಿಂತಿತು. ಮಲಯ ನುಡಿಯಲ್ಲಿ ಕಡ್‌ಜು ಎಂದು ರೂಪಾಂತರ ಹೊಂದಿತು. ಈ ಪದಗಳೇ ಇನ್ನೂ ರೂಪಾಂತರ ಹೊಂದಿ ಭಾರತೀಯ ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿವೆ: ಕಾಜು, ಕಾಜೂ ಕಳೀಯ, ಕಾಜೂಚ_ಬಿ, ಇತ್ಯಾದಿ. ತೆಲುಗಿನಲ್ಲಿ ಜೀಡಿ ಮಾಮಿಡಿವಿತ್ತು, ಮುಂತ ಮಾಮಿಡಿವಿತ್ತು, ಜೀಡಿ ಅಂಟಿ, ಜೀಡಿ ಪುಂಡ ಮೊದಲಾದ ಪದಗಳೂ, ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಜೀಡಿ ವಾಟೆ, ಕೆಂಪುಗೇರು, ಗೇರು ಮೊದಲಾದ ಪದಗಳೂ, ತಮಿಳಿನಲ್ಲಿ ಮುಂದಿರಿ, ಮಿಂದಿರಿ, ಕೊಟ್ಟೆಮಿಂದಿರಿ ಮೊದಲಾದ ಪದಗಳೂ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿವೆ.

ಗೇರುಕಾಯೂ ಮಾವಿನಕಾಯೂ ಗೋಡಂಬಿಯ ಬುಡಕಟ್ಟಿಗೆ (ಅನಕಾರ್ಡಿಯೇಸಿ ಎನ್ನುತ್ತೇವೆ) ಸೇರಿದ ಮರಗಳು. ಮೊದಲೆರಡೂ ನಮ್ಮ ಜನಕ್ಕೆ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದ ಪರಿಚಯವಾಗಿವೆ. ಚರ್ಮವನ್ನು ತಾಕಿದಾಗ ಬೊಬ್ಬೆ ಎಬ್ಬಿಸುವಂಥ ಗುಣ ಈ ಮರಗಳಿಂದಲೂ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ರಸಕ್ಕೆ ಕೇರು, ಜೇರು, ಗೇರು, ಜೀಡಿ, ಜೇಡಿ ಮೊದಲಾದ ಪದಗಳು ಆಡುಮಾತಿನಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಗೊಂಡಿವೆ. ಇದೇ ಜಾಡನ್ನು ಹಿಡಿದು ತೆಲುಗರೂ ಕನ್ನಡಿಗರೂ ಗೋಡಂಬಿ ಮರಕ್ಕೆ ಸಲ್ಲುವಂತೆ ಹೆಸರುಗಳನ್ನು ನೆಯ್ದುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ತಮಿಳಿನ ಮಿಂದಿರಿ, ಕನ್ನಡದ ಗೋಡಂಬಿ – ಇವುಗಳ ವ್ಯುತ್ಪತ್ತಿಯನ್ನು ನಾನು ಊಹಿಸಲಾರೆ.

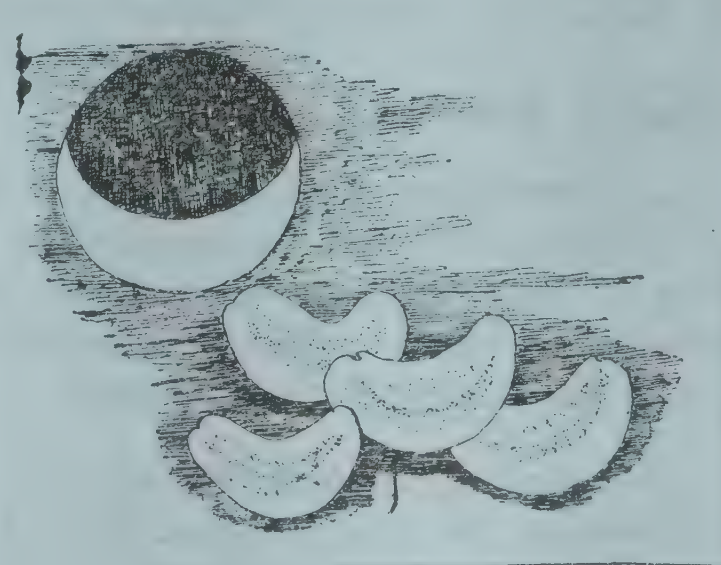
ದೇಹದ ಚೆಲುವು

ಹತ್ತಿಪ್ಪತ್ತು ಅಡಿ ಎತ್ತರ ಬೆಳೆದರೂ ರೆಂಬೆ ಕೊಂಬೆಗಳು ನೆಲಮಟ್ಟದಿಂದ ಎಂಟು ದಿಕ್ಕಿಗೂ ಚಾಚಿಕೊಂಡು ಹರಡು ಮರವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ದಟ್ಟವಾದ ಎಲೆ ಹೊದಿಕೆ, ಹಸುರು ಬಣ್ಣದ ಗುಡ್ಡದಂತೆ ಕಾಣುತ್ತದೆ, ಮರ. ಹಣ್ಣು ಹಳದಿ ಬಣ್ಣಕೆ ತಿರುಗಿ, ಸಿಂಧೂರ ಛಾಯೆಗೆ ಮಾರ್ಪಾಟು ಹೊಂದಿ,

ಗೋಡಂಬಿ

ಅಚ್ಚ ಕೆಂಪಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ ಬೆಳವಣಿಗೆಯ ವಿವಿಧ ಘಟ್ಟಗಳಲ್ಲಿರುವ ಹಣ್ಣು ಕಾಯಿಗಳು ಹಸುರು ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಕೊಂಗುತ್ತವೆ. ಇಳಿ ಸಂಜೆಯ ಮುಸುಕು ಬೆಳಗಿವಲ್ಲಿ ಸಾವಿರಾರು ಹಣತೆಗಳು ಉರಿಯುವ ಗುಡ್ಡದಂತೆ ಕಂಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ.

ಹಣ್ಣಿನ ರೂಪಕ್ಕೆ ಮನಸೋತವರಲ್ಲಿ ನಾನೂ ಒಬ್ಬ. ಇದಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಕೆಯೇ ಇಲ್ಲ. ಸಮುದ್ರಕ್ಕೆ ಸಮುದ್ರವೇ ಹೋಲಿಕೆಯಾಗಿರುವಂತೆ ಗೊಡಂಬಿ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಗೋಡಂಬಿ ಹಣ್ಣೇ ತಕ್ಕ ಹೋಲಿಕೆಯಾಗಿದೆ. ಹ್ಯಾಟಿನಂತಿದೆ, ಸೇಬಿನಂತಿದೆ, ಶಂಕುವಿನಂತಿದೆ ಎಂಬ ಪದಗಳು ಗೋಡಂಬಿ ಹಣ್ಣಿನ ರೂಪವನ್ನು ಪ್ರತಿಬಿಂಬಿಸಲಾರವು. ಹಣ್ಣಿನ ನಿಜ ರೂಪವನ್ನು ಮಾತುಗಳಿಂದ ವರ್ಣಿಸಲಾಗದು. ಹಣ್ಣನ್ನೇ ನೋಡಬೇಕು, ಇಲ್ಲವೆ ಅದರ ಚಿತ್ರವನ್ನಾದರೂ ನೋಡಬೇಕು. ಹಣ್ಣಿಗೆ ಅಂಟಿಕೊಂಡಿರುವ ಬೀಜ ಅವರೆ ಕಾಳಿನಂತಿದೆ. ಅಂಡಾಕಾರವಾಗಿದೆ ಎನ್ನುವುದಕ್ಕಿಂತ ಮೂತ್ರಪಿಂಡದಂತಿದೆ ಎನ್ನುವುದು ಹೆಚ್ಚು ಸಮಂಜಸ. ಒಡೆದ ಪಪ್ಪನ್ನು ನೋಡಿದ ಹುಡುಗನೊಬ್ಬ "ಅಯ್ಯೋ ! ಅಪ್ಪವೀ ಚಂದ್ರ !" ಎಂದು ಉದ್ಗಾರ ತೆಗೆದ ನಿಜ, ಇದೇ ತೀರ ಹತ್ತಿರದ ಹೋಲಿಕೆ ಎನ್ನುವುದರಲ್ಲಿ ಸಂದೇಹವಿಲ್ಲ.



ಪಪ್ಪನ್ನು ಹಲ್ಲಿನಿಂದ ಅಗೆದಾಗ ಅನುಭವವಾಗುವ ಆನಂದಕ್ಕೆ ಎಣೆಯಿಲ್ಲ. ಬೆಳದಿಂಗಳ ತೆನೆಯನ್ನು ಅಗೆದಂತಿರುತ್ತದೆ. ಆ ಹಿತವಾದ ಮೃದುತ್ವ, ಆ ತಿಳಿಯಾದ ಶುಚಿತ್ವ, ಆ ನವುರಾದ ರಸತ್ವ, ಇನ್ನಾವ ತಿನಿಸಿಗೂ ಇಲ್ಲವೆಂದೇ ನನ್ನ ಮತ.

ಉಪಯೋಗ ವೈವಿಧ್ಯ

ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ಬ್ರೆಜಿಲಿನಿಂದ ನೇರವಾಗಿ ತಂದುಕೊಟ್ಟ ಕೊಡುಗೆ ಗೋಡಂಬಿ; 16 ನೆ ಶತಮಾನದಲ್ಲೇ ತಂದು ಕೊಟ್ಟರು. ಗೋವೆಯ ಕರಾವಳಿಯಲ್ಲಿ ಮೊದಲ ಮರಗಳು ಬೆಳೆದವು. ಕ್ರಮೇಣ ಬೆಳೆಯ ವಿಸ್ತಾರ ದಕ್ಷಿಣಾಭಿಮುಖವಾಗಿ ಹರಿದು ಪಶ್ಚಿಮ ಕರಾವಳಿ ಪ್ರದೇಶವನ್ನೆಲ್ಲ ಆಕ್ರಮಿಸಿಕೊಂಡಿತು. ಈ ಮರಗಳು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಮರದ ಬೇರುಗಳು ಒಂದರೊಡನೊಂದು ಒತ್ತಾಗಿ ಹೆಣೆದುಕೊಂಡು ಹುಡಿ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಸ್ಥಿರವಾಗಿಸಿದವು. ಇದರಿಂದ ಕಡಲುತೀರ ಕೊಚ್ಚಿ ಹೋಗುವುದು ಕಡಿಮೆಯಾಯಿತು, ಬಂದರುಗಳು ಸ್ಥಿರವಾದವು. ಈ ಪ್ರಯೋಜನವನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡ ಮೇಲೆ ಗೋಡಂಬಿ ಬೆಳೆ ಪೂರ್ವ ತೀರಗಳಿಗೂ ವಿಸ್ತಾರಗೊಂಡಿತು. ಮನುಷ್ಯ ಪ್ರಯತ್ನದೊಂದಿಗೆ ಗೋಡಂಬಿಯ ಪ್ರಯತ್ನರಹಿತವಾದ ಹರಡು ಗುಣವೂ ಒದಗಿ ಬಂತು.

ಜನಸಾಮಾನ್ಯಕ್ಕೆ ಪರಿಚಯವಾಗಿರುವುದು ಗೋಡಂಬಿ ಪಪ್ಪಿನ ಆಹಾರಯೋಗ್ಯತೆಯೊಂದೇ. ಕಾಯಿ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಬಟ್ಟಿಯಿಳಿಸಿದಾಗ ಮಂದವಾದ ಎಣ್ಣೆಯೊಂದು ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಸೂಕ್ಷ್ಮ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಗೆ ಒಳಪಡಿಸಿದಾಗ ಅಮೂಲ್ಯವಾದ ವಸ್ತು ಸತ್ವಗಳು ದೊರಕುತ್ತವೆ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಟೈಪ್‌ರೈಟರಿನ ರೋಲರು, ಕಾರುಮೋಟರಿನ ಕಡೆರಬ್ಬರು, ವಿದ್ಯುತ್‌ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಹಿಡಿತದಲ್ಲಿಡುವ ಇನ್‌ಸುಲೇಟರ್ ಮೊದಲಾದ ಉಪಕರಣಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯಪಡುತ್ತವೆ. ವಾರ್ನಿಷ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಕಲೆಯುತ್ತವೆ. ಆಧುನಿಕ ಕೈಗಾರಿಕೆಗಳನೇಕಕ್ಕೆ ನೆರವಾಗಿ ಬಂದಿವೆ.

ಉಷ್ಣವಲಯ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಗೋಡಂಬಿ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಅನೇಕ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಉಪಯೋಗಗಳಿವೆ. ಕುಷ್ಠರೋಗ (leprosy) ವನ್ನೂ ಆನೆಕಾಲನ್ನೂ (elephantiasis) ಹದ್ದಿನಲ್ಲಿಡುವುದೆಂಬ ಪ್ರತೀತಿಯಿದೆ. ಸುಕ್ಕುಗೆನ್ನೆಯನ್ನು ಹಾಲ್ಗೆನ್ನೆಯಾಗಿಸುತ್ತದೆಯೆಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿಂದ ಪೋರ್ಚುಗೀಸು ಮಹಿಳೆಯರು ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಮುಖಕ್ಕೆ ಲೇಪನ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಚರ್ಮದ ಮೇಲೆ ಬೊಬ್ಬೆಗಳೆದ್ದು ಎರಡು ವಾರ ಕಾಲ ಹೊರಕ್ಕೆ ಮುಖ ತೋರಿಸದ ಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ಅನುಭವಿಸಿ ಸುಂದರಿಯರಾದೆವೆಂದು ಕೊಂಡಿದ್ದರು. ಪಚ್ಚೆ ಚುಚ್ಚಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಅಲಂಕಾರಕ್ಕೂ ಉಪಯೋಗ ಪಡುತ್ತದೆ.

ಮದ್ಯೋತ್ಪತ್ತಿ ಪ್ರಕರಣ

ಹಣ್ಣಿನ ಆಕರ್ಷತೆಯನ್ನು ಕಂಡರೆ ತಿನ್ನೋಣವೆಂಬ ಆಸೆ ಉಕ್ಕುರಿಸುತ್ತದೆ. ಹಕ್ಕಿ ಬಾವಲಿಗಳನ್ನೂ ಎಳೆ ಹುಡುಗರನ್ನೂ ಸೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ತಿಂದಾಗ ಹುಳಿ ಮಿಶ್ರವಾದ ಸಿಹಿಯ ಸುಖಾನುಭವ ಲಭ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಪಿಪ್ಪಿಯನ್ನು ಅಗೆದು ನುಂಗಲಾಗದು, – ಹಳೆಯ ಬಟ್ಟೆಯುಂಡೆಯನ್ನು ಅಗೆದಂತಿರುತ್ತದೆ. ರಸವನ್ನು ನುಂಗಿದಾಗ ಕೆಲವು ನಿಮಿಷಗಳಲ್ಲಿ ತುಟಿ ಬಾಯಿಗಳು ಉರಿ ಹತ್ತುತ್ತವೆ, ಗಂಟಲಿನಲ್ಲಿ ಕೆರೆತ ಕೊರೆಯುತ್ತದೆ. ಜೇಡಿಯ ಪ್ರತಿಕಾರ !

ಈ ಪ್ರತೀಕಾರವನ್ನು ತೊಲಗಿಸಬೇಕಾದರೆ ಹಣ್ಣಿನ ರಸವನ್ನು ಬಟ್ಟಿಯಿಳಿಸಬೇಕು. ಆಗ ಮಾದಕತ್ವ ಪ್ರಾಪ್ತವಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ವಿಧಾನ ಬ್ರೆಜಿಲಿನ ಆದಿನಿವಾಸಿಗಳಿಗೆ ಗೊತ್ತಿತ್ತು. ಬುದ್ಧಿಯನ್ನು ಚುರುಕು

ಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ ಎಂದು ಕೊಂಡು ಕುಡಿದರು. ಈ ವಿಧಾನವನ್ನೂ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರೇ ಅಲ್ಲಿಂದ ಕಲಿತು ಕೊಂಡು ಬಂದು ಗೋವೆಯಲ್ಲಿ 'ಬ್ರೈನ್ ಟಾನಿಕ್' ತಯಾರಿಸಿದರು. ಪ್ರಾಹಿಬಿಷನ್ ಕಾಲಗಳಲ್ಲಿ ಇದರ ಕಳ್ಳ ತಯಾರಿಕೆ ಕಾಟೇಜ್ ಇಂಡಸ್ಟ್ರಿಯಾಗಿ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿ ಪಡೆಯಿತು. ಇದನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟುವ ಸಲುವಾಗಿ ನಿಯಮಿತ ರಾಗಿದ್ದವರ ನಾಲಗೆಯೇ ಬಟ್ಟಿಯ ರುಚಿಗೆ ದಾಸನಾಗಿಬಿಟ್ಟಿತ್ತಾದ್ದರಿಂದ ಮಧ್ಯನಿರೋಧ ಶಾಸನಗಳು ಅಚ್ಚಿನಲ್ಲಿಯೇ ಉಳಿದವು. ಪ್ರಾಹಿಬಿಷನ್ ಕಾನೂನು ಜಾರಿಯಿಲ್ಲದ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಜ್, ಕಾಸ್ ಮೊದಲಾದ ಚೀಟಿಗಳನ್ನಂಟಿಸಿಕೊಂಡು ಮಾದಕ ಪಾನೀಯಗಳು ಅಂಗಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಮೆರೆಯುತ್ತಿವೆ. ಕಪ್ಪು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಕತ್ತಲಿರುವಾಗೆಲ್ಲ ದೊರೆಯುತ್ತಿದೆ.

ಮತ್ತೊಂದು ಹುರುಳಿ

ತಿಂಗಳ ಹುರುಳಿಕಾಯಿ*

ನನ್ನ ಮುತ್ತಾತ ಮುಳುಬಾಗಿಲಲ್ಲಿ ವಸತಿಯಿದ್ದರು. ಲಾಯರ ಕೆಲಸ, ಕಾರ್ಯಗೌರವ ಅವರನ್ನು ಆಗಾಗ 40 ಮೈಲಿಯಾಚೆಗಿರುವ ಬೆಂಗಳೂರು ಪಟ್ಟಣಕ್ಕೆ ಕರೆತರುತ್ತಿತ್ತು. ಅಲ್ಲಿನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಹೊಸ ಬಗೆಯ ತರಕಾರಿ ವಿಕ್ರಯಕ್ಕಿತ್ತು, - ತಿಂಗಳ ಹುರುಳಿಕಾಯಿ. ಗ್ರಾಮಕ್ಕೆ ಹಿಂತಿರುಗುವಾಗ ಒಂದು ಸಣ ಮೂಟೆಯಷ್ಟು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ. ಅಂದು ಮುಳಬಾಗಿಲಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲೂ ಇಲ್ಲದ ಸಂಭ್ರಮ. ಹಳ್ಳಿಯ ಜನವೆಲ್ಲ ಹೊಸ ತರಕಾರಿಯನ್ನು ಕಂಡು ಆಶ್ಚರ್ಯಪಡುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ; ಸವರಿ ಸವರಿ ಬೆರಗು ಪಡುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ; ಹಿಸುಕಿ ಹಿಸುಕಿ ಆನಂದ ಪಡೆಯತ್ತಿದ್ದರಂತೆ; ಚಿವುಟಿ ಚಿವುಟಿ ವಾಸನೆ ನೋಡಿ ಮುಖವನ್ನು ಹಿಗ್ಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ; ಬೆರಳು ಸಂದಿನಿಂದ ಲೊಟಕ್ಕೆಂದು ಮುರಿದು ಆಟವಾಡಿ ನಲಿಯುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ. ಈ ಸಂಭ್ರಮದಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ ಒಂದು ಕಾಯಿ ಕೂಡ ಉಳಿಯುತ್ತಿದ್ದಿಲ್ಲ. ಈ ಆಶ್ಚರ್ಯಪರ್ವ ಕೊನೆಗೊಂಡಮೇಲೆ ಅಳಿದುಳಿದ ಹುರುಳಿಕಾಯಿ ಅಡುಗೆ ಮನೆಯನ್ನು ಹೊಗುತ್ತಿತ್ತು. ಪಲ್ಯವೋ ಹುಳಿಯೋ ತಯಾರಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ನೆರೆ ಹೊರೆಯವರಿಗೂ ಬಂಧು ಬಳಗದವರಿಗೂ ಹೊಸರುಚಿಯೊಂದು ಪರಿಚಯವಾಯಿತು. ತಿಂಗಳ ಹುರುಳಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಬೆಂದ ದಿನ

* *Phaseolus vulgaris* Linn

ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹಬ್ಬದ ಆಚರಣೆಯಷ್ಟು ಕೋಲಾಹಲ (ಡಿ. ವಿ. ಜಿ. ಯವರ 'ಜ್ಞಾಪಕ ಚಿತ್ರಶಾಲೆ' ಯಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ್ದು).

ಕಳೆದ ಶತಮಾನದ ಅಂತ್ಯಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕೂಡ ತಿಂಗಳಹುರುಳಿಯನ್ನು ನಮ್ಮ ಜನ ಒಪ್ಪಿಕೊಂಡಿರಲಿಲ್ಲ. "ಯೂರೋಪಿಯನರ ಉಪಯೋಗಕ್ಕಾಗಿ ಮಾತ್ರ ಕೃಷಿಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಇಲ್ಲಿಯ ಜನ (ನೇಟಿವ್ಸ್) ಇದನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಇದಕ್ಕಿಂತಲೂ ಅಗ್ಗದ ಕಾಯಿಪಲ್ಯಗಳನ್ನೇ ಬಯಸುತ್ತಾರೆ."[8] ಈ ಹೇಳಿಕೆಯಿಂದ ಆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಹುರುಳಿಕಾಯಿಯ ಬೆಲೆ ಅಧಿಕವಾಗಿತ್ತೆಂದು ತಿಳಿಯುತ್ತದೆ.

ಪೂರ್ವ ಚರಿತ್ರೆ

ಫೇಸಿಯೋಲಸ್ ವಲ್ಗೇರಿಸ್ (*Phaseolus vulgaris*) ತಿಂಗಳಹುರುಳಿಯ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಹೆಸರು. ಈ ಸ್ಪೀಷೀಸಿನಲ್ಲಿ ನೂರಾರು ರಖಮುಗಳಿವೆ.

ಮೆಕ್ಸಿಕೊ ದೇಶದ ತೆಹುವಕ್ವಾನ್ ಗುಹೆಯಲ್ಲಿ ಇದರ ಕಾಳುಗಳು ದೊರಕಿವೆ (ಕ್ರಿ.ಪೂ. 4900); ತಮೌಲಿಸಸ್‌ನಲ್ಲಿರುವ ಒಕಂಪೊ ಗುಹೆಗಳಲ್ಲಿ (ಕ್ರಿ. ಪೂ. 3600) ಹುರುಳಿಯ ಎರಡು ರಖಮುಗಳು ದೊರಕಿವೆ. ದುರಾಂಗೊ ಮೆಕ್ಸಿಕನರು (ಕ್ರಿ.ಶ. 600) ಹತ್ತು ರಖಮುಗಳನ್ನು ಕೃಷಿಗೆ ತಂದಿದ್ದರು. ಕ್ರಿ.ಪೂ. 500 ರಲ್ಲಿ ಪೆರು ಜನಾಂಗ ಹುರುಳಿ ವ್ಯವಸಾಯವನ್ನು ಕೈಗೊಂಡಿತ್ತು.

ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದ ವಿವಿಧ ಭೂಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ತಿಂಗಳು ಹುರುಳಿಯ ಸಾವಿರಾರು ವನ್ಯ ಪ್ರಭೇದ ಸ್ವಾಭಾವಿಕ ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ, ಸಾಗುವಳಿ ಪ್ರಭೇದಗಳೂ ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ. ಚರಿತ್ರಾರಂಭಯುಗದಲ್ಲೇ ಈ ಪ್ರಭೇದಗಳಲ್ಲಿ ಹಲವು ಉತ್ತರ ಅಮೆರಿಕವನ್ನು ಸೇರಿ ಅಲ್ಲಿನ ರೆಡ್ ಇಂಡಿಯನ್ ಜನಾಂಗಗಳ ಆರೈಕೆಯಲ್ಲಿ ಕೃಷಿಯಾದವು. ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಿಂದ 300 ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಅಮೆರಿಕಾಗೆ ವಲಸೆಹೋದ ಮೇ ಫ್ಲವರ್ ಪಿತೃಗಳು ನ್ಯೂ ಇಂಗ್ಲೆಂಡ್ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಸಾಗುವಳಿಯಾಗುತ್ತಿದ್ದ ಹುರುಳಿ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಕಂಡರು. ಸೋಜಗದಿಂದ ಕಣ್ಣು ಬಾಯಿ ಬಿಟ್ಟರು. ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿ ದೊರಕದಿದ್ದ ಹೊಸ ತರಕಾರಿಯೊಂದು ಇಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕಿತು. ಇಂಗ್ಲೆಂಡು ಬಾಂಧವರೊಡನೆ ಮತೀಯ ಮನಸ್ತಾಪ ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡಲ್ಲಪೆ ಈ ಗುಂಪು "ನಿಮ್ಮ ದೇಶವೇ ನಮಗೆ ಬೇಡ!" ಎಂದು ತೀರ್ಮಾನಿಸಿ ಅಮೆರಿಕವನ್ನು ತಲುಪಿದ್ದು! ಯಾನ ಮಾರ್ಗದಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಕಷ್ಟನಷ್ಟಗಳಿಗೀಡಾಗಿ ಆಹಾರಭಾವದಿಂದ ಕೃಶವಾಗಿ ಬಾಸ್ಟನನ್ನು ಸೇರಿದರು ಬಾಹುಳ್ಯದಲ್ಲಿ ದೊರಕುತ್ತಿದ್ದ ಹುರುಳಿಕಾಳನ್ನು ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬ ತಿಂದರು, ಬಾಯಾರ ಹೊಗಳಿದರು. ಇದೇ 'ಬಾಸ್ಟನ್ ಬೀನ್ಸ್' ಎಂದು ಅವರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಬೆರೆಯಿತು. ಈಗಲೂ 'ಹದಿನಾರಾಣೆ' ಬಾಸ್ಟೋನಿಯನ್‌ರ ದೈನಂದಿನ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಬೆರೆತಿದೆ. ಬೇರೆ ಬೀನ್ಸ್ ರಖಮುಗಳನ್ನು ತಾತ್ಸಾರದಿಂದ ಕಾಣುತ್ತಾರೆ.

ಭಾರತಾಗಮನ

ಸ್ಪೈಯ್ನಿಗರು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕಾಗೆ ಹೋದಾಗ ಅಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಹುರುಳಿ ರಖಮುಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ

ಯನ್ನು ಕಂಡು ಬೆರಗಾದರು. ಪೆರು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ರಖಮುಗಳ ಬಾಹುಳ್ಯ ಅತ್ಯಧಿಕ. ಅಲ್ಲಿನ ಪುರಾತತ್ವ ಕಲ್ಲರೆಗಳಲ್ಲಿ ತಿಂಗಳ ಹುರುಳಿ ಬೀಜಗಳು ದೊರಕಿವೆ.

ಸ್ವದೇಶಕ್ಕ ಹಿಂತಿರುಗಿದ ಸ್ಪೆಯ್ನಿಗರು ಬೀಜಗಳನ್ನು ಕಂಡು ಬೆಳಸಿಕೊಂಡರು. ಹೊಸತರಲ್ಲಿ ಈ ತರಕಾರಿ ಅಲ್ಲಿಯೂ ಜನಪ್ರಿಯತೆ ಗಳಿಸಿದಂತೆ ಕಾಣದು. 1594ರಲ್ಲಿ ಇಂಗ್ಲೆಂಡನ್ನು ಸೇರಿತು. ಅಲ್ಲಿಯ ಜನಕ್ಕೂ ಇದು ಬಹುಕಾಲ ತೋಟದ ಸರಕಾಗಿಯೇ ಉಳಿದಿತ್ತು. 17ನೆ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಫ್ರೆಂಚರ ಆಶ್ರಯದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದು ಜನಾದರಣೆಯನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಂಡಿತು. ಅದೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಫ್ರೆಂಚ್ ಈಸ್ಟ್ ಇಂಡಿಯ ಕಂಪೆನಿ ಆರಂಭವಾಗಿ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಅವರ ಕಾಲೊನಿಗಳು ಸ್ಥಾಪನೆಗೊಂಡವು. ಈ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅವರಿಗಿಂತಲೂ ಪ್ರಬಲಶಾಲಿಗಳಾಗಿ ವ್ಯಾಪಾರದಲ್ಲಿ ನೆಲೆಗೊಂಡಿದ್ದ ಡಚ್ಚರನ್ನೂ ಇಂಗ್ಲಿಷರನ್ನೂ ಎದುರಿಸಬೇಕಾಗಿ ಬಂದು, 18ನೆ ಶತಮಾನದವರೆಗೂ ಬಲಹೀನರಾಗಿಯೇ ಇದ್ದರು. ಪಾಂಡಿಚೆರಿ (ಪುದುಚೇರಿ), ಕಾರೈಕಲ್, ಮಾಹೆಗಳಲ್ಲಿ ಭದ್ರವಾಗಿ ನೆಲೆಸಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಚಿಗಿತುಕೊಂಡರು. ತಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಪೋದಿಮಾಡಿ ಬೆಳೆಸಿಕೊಂಡಿದ್ದ ತಿಂಗಳ ಹುರುಳಿಯನ್ನು ತಂದು ತಮ್ಮ ಮನೆದೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಿದರು. ಇಂಗ್ಲಿಷರ ನಾಲಗೆಗೂ ರುಚಿ ತೋರಿಸಿದರು. 19ನೆ ಶತಮಾನದ ಆದಿ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕಂಡ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ತಿಂಗಳ ಹುರುಳಿ ಕೇವಲ ಮನೆದೋಟದ ಗಿಡವಾಗಿಯೇ ಇತ್ತು.[9]

ನಾಮಕರಣ ವಿಧಾನ

ವೇದ ಕಾಲದ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಬಗೆಯ ದ್ವಿದಳ ಧಾನ್ಯಗಳು ಸ್ವಾಭಾವಿಕವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದವು. ಇವನ್ನು ಕೃಷಿಗೆ ಒಳಪಡಿಸಿ ಆಹಾರ ಸಾಮಗ್ರಿಯಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಕೊಂಡಿದ್ದರು, ಆಗಿನ ಜನ. ಕುಲತ್ಥ (ಹುರುಳಿ), ಮಾಷ (ಉದ್ದು), ಮುದ್ಗ (ಹೆಸರು) ಮೊದಲಾದ ಬೆಳೆಗಳನ್ನೂ ಒಳರಖಮು ಗಳನ್ನೂ ಉತ್ಪತ್ತಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಕಾಲಕ್ರಮೇಣ ಅನೇಕ ಬೇಳೆ ರಖಮುಗಳೂ ಜಾತಿಗಳೂ ಸುತ್ತು ಮುತ್ತಲಿನ ನಾಡುಗಳಿಂದ ಬಂದು ನೆಲೆಸಿದವು. ಪ್ರಾಂತೀಯ ನುಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಹೊಸಹೊಸ ಮಾತುಗಳು ಸೃಷ್ಟಿಯಾಗಿ ಈಚೀಚೆಗೆ ಆಮದಾದ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಅನ್ವಯವಾದವು. ರಖಮುಗಳ ಬಳಕೆ ಜನಪ್ರಿಯ ವಾದಂತೆಲ್ಲ, ಜನಾಂಗ ಸಂಚಾರ ಅಲ್ಲಿಂದ ಇಲ್ಲಿಗೂ ಇಲ್ಲಿಂದ ಅಲ್ಲಿಗೂ ಹೆಚ್ಚಾದಂತೆಲ್ಲ, ಧಾನ್ಯದ ಹೆಸರು ಗಳು ಅದಲು ಬದಲಾದವು. ಕ್ರಿ. ಶ. 16ನೆ ಶತಮಾನದಿಂದ ಈಚೆಗೆ ಬೇಳೆ ರಖಮುಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ತೀರ ಹೆಚ್ಚಿದೆ; ರಖಮುಗಳ ಹೆಸರುಗಳು ಯದ್ವಾತದ್ವಾ ಆಗಿವೆ.

ಕುಲತ್ಥ (ಖಲಕುಲ) ವೆಂಬ ಸಂಸ್ಕೃತ ಪದ ಭಾರತೀಯ ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿ ಧಾತು ರೂಪಾಂತರ ಹೊಂದಿದೆ: ಕುಲ್ಥಿ, ಕುಲ್ಥಿ (ಹಿಂದಿ); ಕುರ್ತಿ, – ಕಲೈ (ಬಂಗಾಳಿ); ಕಲಥ್, ಕುಲ್ಥಿ (ಕುಮೋವನ್ ಪ್ರದೇಶ); ಕಲಟ್, ಕೂಲತ್, ಕುಲ್ತ್, ಕೊಲ್, ಗುಲತ್ತಿ, ಕೂಲ್ತ್, ಕೊಲ್ತ್, ಗಾಗ್ಲಿ (ಪಂಜಾಬಿ); ಕುಲಿಥ, ಗಗ್ಲಿ, ಕಗ್ಲಿ (ಸಿಂಧಿ); ಕುಲ್ತೆ, ಕುಲ್ತಿ, ಹುಲ್ಗ (ಬೊಂಬಾಯಿ ಪ್ರಾಂತ); ಕುಲಿಥ್, ಕುಲ್ಥಿ (ಮರಾಠಿ); ಕಲಥಿ (ಗುಜರಾತಿ); ಕೊಳ್ಳು (ತಮಿಳು); ಉಳವ, ಉಲವ, ಉಲ್ವ (ತೆಲುಗು); ಉಳ್ಳಿ, ಹುರ್ಳಿ, ಹುರಳಿ (ಕನ್ನಡ).

ಪರಿಚಯವಿಲ್ಲದ ತರಕಾರಿ ಜನಪ್ರಿಯವಾದಾಗ ನಮ್ಮವರು ಗಿಡದ ಸಾಮ್ಯವನ್ನೇ

ಮತ್ತೊಂದು ಹುರುಳಿ

ಕಂಡರೋ, ಎಲೆಯ ಸಾಮ್ಯ ವನ್ನೇ ಕಂಡರೋ, ಕಾಯಿನ ಸಾಮ್ಯವನ್ನೇ ಕಂಡರೋ– ತಮಗೆ ಪರಿಚಿತವಾಗಿದ್ದ ಹುರುಳಿ ಪದವನ್ನೇ ಇದಕ್ಕೂ ಅನ್ವಯ ಮಾಡಿಬಿಟ್ಟರು. ಹಳೆಯ ಹುರುಳಿ (ಕುಲತ್ಥ) ಯಿಂದ ಹೊಸಹುರುಳಿಯನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸುವ ಉಪಾಯವಾಗಿ ತಿಂಗಳ ಹುರುಳಿ ಎಂಬ ನುಡಿಗಟ್ಟು ವ್ಯವಹಾರಕ್ಕೆಬಂದಿದೆಯಾದರೂ ಇಂಗ್ಲಿಷಿನ beans ಎಂಬ ಪದದ ಅವಾಂತರ ರೂಪಗಳಾದ ಪೀನ್ಸು, ಬೀನ್ಸು (ಕನ್ನಡ, ತೆಲುಗು), ಪೀಂಚು (ತಮಿಳು), ಪೀನಚ್ಚು (ಮಲೆಯಾಳ) ಎಂಬ ಪದಗಳೇ ಆಡುಮಾತಿನಲ್ಲಿ ರೂಢಿಗೊಂಡಿವೆ. ಉತ್ತರ ಭಾರತದಲ್ಲೂ ಇದೇ ತೆರನಾದ ಅದಲು ಬದಲು ವ್ಯಾಪಾರ ನಡೆದಿದೆ. ಲೋಬಿ ಎಂದರೆ ಹಲಸಂದಿ. ಈ ಪದದಿಂದ ಉದ್ಭವವಾದ ಮಾತುಗಳೇ ತಿಂಗಳ ಹುರುಳಿಗೂ ಅಂಟಿಕೊಂಡಿವೆ.

ಕೊಂಕು ಕೊಸರುಗಳು

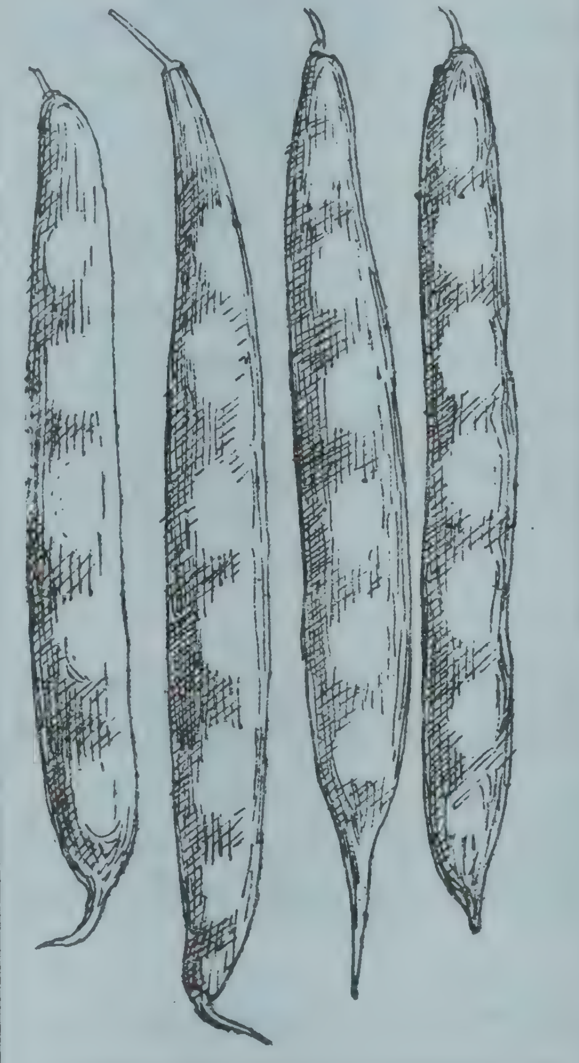
17/18 ನೆ ಶತಮಾನಗಳ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಹುರುಳಿಕಾಯಿ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಮೊಟ್ಟಮೊದಲಿಗೆ ಆರಂಭಿಸಿದವರು ಫ್ರೆಂಚರು ; ಅದರ ಹರಡುವಿಕೆಗೆ ಕಾರಣರಾದವರೂ ಅವರೇ. ತದರ್ಥವಾಗಿ ಈ ತರಕಾರಿಗೆ ಫ್ರೆಂಚ್ ಬೀನ್ಸ್ ಎಂದೇ ಹೆಸರಾಯಿತು. ಆನಂದರಂಗಂ ಪಿಳ್ಳೆಯ ಡಯರಿಯಲ್ಲಿ (ತಮಿಳು) ಈ ತರಕಾರಿಯನ್ನು 'ಪಿರೆಂಚು ಪೀನು' ಎಂದೇ ನಿರ್ದೇಶಿಸಲಾಗಿದೆ. ಪುದುಚೇರಿಯ ಹಿಂದೂ ಮನೆತನಗಳು ಈ ಕಾಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದಿಲ್ಲವೆಂದೂ, ಅವರ ಮೈಗೆ ಅದು ಒಗ್ಗಲಿಲ್ಲವೆಂದೂ ಆ ಡಯರಿಯಿಂದ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

ನಮ್ಮ ಕಾಲ ಹೀಗಿಲ್ಲ. ಕೆಲವು ತಿಂಗಳುಗಳಲ್ಲಿ ಹುರುಳಿಕಾಯಿ ರಾಶಿ ರಾಶಿಯಾಗಿ ಮಾರು ಕಟ್ಟೆಗೆ ಬಂದು ಬೀಳುತ್ತದೆ, ಬೆಲೆಯೂ ಅಗ್ಗವಾಗುತ್ತದೆ. ಆಗ ಯಾರ ಮನೆಗೆ ಹೋದರೂ ಈ ತರಕಾರಿಯ ಹುಳಿಯೋ ಪಲ್ಯವೋ ದೊರಕುತ್ತದೆ. ಮನೆಯ ಅಡುಗೆ ಸರಿಯಾಗಿಲ್ಲವೆಂದು ಹೋಟೆಲಿಗೆ ಹೋದರೆ ಅಲ್ಲಿ ಇನ್ನೂ ಆಶಾಭಂಗವಾಗುತ್ತದೆ. ಮನೆಯ ಊಟದ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹುರುಳಿಕಾಯಿಯ ಯಾವುದಾದರೂ

ಒಂದು ವ್ಯಂಜನ ಬಿದ್ದರೆ, ಹೋಟೆಲಿನ ಊಟದೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಹುರುಳಿಕಾಯಿ ಪಲ್ಯ ಹುರುಳಿಕಾಯಿ ಹುಳಿ. ಹುರುಳಿಕಾಯಿ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಪಳಿದ್ಯ, ಹುರುಳಿಕಾಯಿ ವಡೆ, ಹುರುಳಿಕಾಯಿ ಇನ್ನೊಂದು, ಹುರುಳಿಕಾಯಿ ಮತ್ತೊಂದು – ಎಲ್ಲವೂ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಬಂದು ಮೇಳಯಿಸುತ್ತವೆ.

ನಾವು ಹುಡುಗರಾಗಿದ್ದಾಗ ನಮ್ಮ ಅಜ್ಜಿ ನಾಲ್ಕು ದಿನ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಹುರುಳಿಕಾಯನ್ನು ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿದಳು. ಐದನೆ ದಿನವೂ ಇದೇ ತರಕಾರಿ ಎಲೆಗೆ ಬಂದಾಗ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪುಡಿ-ಉಪ್ಪು-ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಅನ್ನದೊಂದಿಗೆ ಕಲಸಿ ತಿಂದು ಎದ್ದು ಹೋದೆವು. ಹುರುಳಿಕಾಯಿ ಭಕ್ಷ್ಯವನ್ನು ನಮ್ಮ ಮನೆ ಎಮ್ಮೆ ತಿಂದು ತೃಪ್ತಿಯಿಂದ ಮೆಲುಕು ಹಾಕಿತು.

* * *



ತಿಂಗಳ ಹುರುಳಿಕಾಯಿಯ ರೂಪಭೇದಗಳು

ಮದರಾಸಿನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ತಿಂಗಳ ಹುರುಳಿ'ಊಟಿ ಪೀಂಚು' ಎಂಬ ತಲೆ ಚೀಟಿಯಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ರಖಮಿಗೆ ಬೆಲೆ ಹೆಚ್ಚು. ಆದರೆ ಊಟಿ (ಉದಕಮಂಡಲ) ಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಬೀನ್ಸ್ ರಖಮುಗಳಿಗೂ ಮದರಾಸು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಬೀನ್ಸ್‌ಗೂ ಯಾವ ಸಂಬಂಧವೂ ಇಲ್ಲ. ಬೆಂಗಳೂರಿನಿಂದ ತರಿಸಿಕೊಂಡ ತಿಂಗಳ ಹುರುಳಿಯಿಂದ ಇದು ಬೇರೆಯಲ್ಲ. ಒಂದು ಸಲ ಬೆಂಗಳೂರಿನಿಂದ ಮದರಾಸಿಗೆ ರೈಲು ಹತ್ತಿದಾಗ ನನ್ನೊಂದಿಗೆ ಕರುಪಣ್ಣನೆಂಬ ತರಕಾರಿ ವ್ಯಾಪಾರಿ ನಾಲ್ಕು ಗೋಣಿ ಚೀಲದ ತುಂಬ ತಿಂಗಳ ಹುರುಳಿ ಕಾಯನ್ನು ಕಂಪಾರ್ಟ್‌ಮೆಂಟಿನೊಳಗೆ ನುಗ್ಗಿಸಿ ತಾನೂ ಹತ್ತಿಕೊಂಡ. ಜತೆ ಪ್ರಯಾಣಿಕರ ಕುತೂಹಲವನ್ನು 'ಊಟಿ ಪೀಂಚು' ಎಂದು ಬದಲು ಹೇಳಿ ತೃಪ್ತಿಪಡಿಸುತ್ತಿದ್ದ. ಮದರಾಸಿನಲ್ಲಿ ಅದೇ ನಾಲ್ಕು ಮೂಟೆ ಕಾಯನ್ನು ಎರಡು ಕುಪ್ಪೆಗಳಾಗಿ ಸುರಿದ. ಒಂದು ಕುಪ್ಪೆ 'ಪೆಂಕಳೂರು ಪೀಂಚು' ಆಯಿತು, ಇನ್ನೊಂದು 'ಊಟಿ ಪೀಂಚು' ಆಯಿತು. ಮೊದಲನೆಯದನ್ನು ಕಿಲೊಗೆ 1 ರೂಪಾಯಿನಂತೆಯೂ ಎರಡನೆಯದನ್ನು ಕಿಲೊಗೆ 2 ರೂಪಾಯಿನಂತೆಯೂ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿದ! ತಮಿಳು ಜನ ಎರಡನ್ನೂ ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ತೂಗಿಸಿ ಕೊಂಡುಕೊಂಡರು.

* * *

ನಮ್ಮ ಭೀಷಗ್ ರತ್ನರು ತಿಂಗಳ ಹುರುಳಿಕಾಯಿಗೆ ಔಷಧೀಯ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಯನ್ನೂ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ: "ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ ಶೀತ, ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ವಾತ". ಸೆಕೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಪಿತ್ತ ಎಂದೂ ಏಕೆ ಹೇಳಲಿಲ್ಲವೋ!

ಇದರ ಮಾರ್ದನಿ ಜಾನಪದ ಪದರವನ್ನೂ ಹೊಕ್ಕಿದೆ. ಬಯಲಾಟವೊಂದರಲ್ಲಿ ದೇಶೀಯ ವೈದ್ಯನೊಬ್ಬ ರೋಗಿಗೆ ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದ ಹಾಡಿನ ಮೊದಲು ಸಾಲು:

"ತಿನ್ಬೇಡ ಕಾಣ್ಲಾ ತಿನ್ಬೇಡ ಕಾಣ್ಲಾ ತಿಂಗ್ಳುರುಳಿ ಕಾಯಾ।
ಸಳೀ ಬತ್ತೈತೆ ಜರಾ ಬತ್ತೈತೆ, ಕಾಣೆ ಉಪಾಯಾ॥

ಚಪ್ಪರದ ಬದನೆ

ಚೋ ಚೋ*

ತಿಂಗಳ ಹುರುಳಿಗಿಂತಲೂ ಈಚೀಚೆಗೆ ಆಮದಾದ ತರಕಾರಿ ಇದು. ಕುಂಬಳದ ಬುಡಕಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿದ್ದು. ಬೃಹದಾಕಾರವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಬಳ್ಳಿ. ಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕೈದಂಗುಲ ಉದ್ದ, ಹೆಚ್ಚು ಕಡಿಮೆ ಬುಗರಿಯ ರೂಪ. ಒಂದು ಸಲ ಹುಟ್ಟುಹಾಕಿದ ಗಿಡವನ್ನು ಸ್ಥಾನಪಲ್ಲಟಗೊಳಿಸಬಾರದು; ಬೀಜವನ್ನು

ಬೀಜವನ್ನು ಕಾಣಿಸುವ ಸೀಳುನೋಟ

ಚೋ ಚೋ

* *Seehium edule* (Jacq.) Swartz

ರೂಪ ವ್ಯತ್ಯಾಸಗಳು

ನಾಟಿದ ಕೇಂದ್ರದಲ್ಲೇ ಫಲವನ್ನು ಪಡೆಯಬೇಕು. ಸಾಧಾರಣವಾಗಿ ಹಣ್ಣಿನ ಮೈಯಿಂದ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಮುಳ್ಳುಗಳು ಎದ್ದಿರುತ್ತವೆ; ಕೆಲವು ರಖಮುಗಳಿಗೆ ಮುಳ್ಳುರಹಿತ ಸಿಪ್ಪೆಯಿರುತ್ತದೆ. ಅಧಿಕ ಬಾಹುಳ್ಯ ದಲ್ಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಬಂದು ಬೀಳುವ ಕಾಯಿಗಳು ಈ ಎರಡು ಅತಿರೇಕಗಳ ನಡುವಿನ ರಖಮು.

ಭಾರತವನ್ನು ಹೇಗೆ ತಲುಪಿತೋ ?

ಸ್ಪೆಯ್ನಿಗರು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕ ದಲ್ಲಿ ದಾಂಧಲೆಯುಂಟು ಮಾಡು ವುದಕ್ಕೆ ಮೊದಲು ಅಲ್ಲಿಯ ಅಸೆಟಿಕ್ ಜನಾಂಗದವರ ದಿನ ಬಳಕೆಯ ತರಕಾರಿಯಾಗಿತ್ತು, ಚಯೊಟ್ಲ್ (ಈ ತರಕಾರಿಯ ಅಸೆಟಿಕ್ ಹೆಸರು). ಸ್ಪೆಯ್ನಿಗರು ತಮ್ಮ ಕಾಲೊನಿಗಳಿಗೆ ತೆಗೆದು ಕೊಂಡು ಹೋಗಿ ಬೆಳೆಸಿದರು. ಕ್ರಮೇಣ ವೆಸ್ಟ್ ಇಂಡೀಸ್ ದ್ವೀಪಗಳಲ್ಲಿ ಬೇರು ಬಿಟ್ಟಿತು; ಇಲ್ಲಿಯ ಅಸೆಟಿಕ್‌ರ ಬಾಯಲ್ಲಿ ಗಿಡದ ಹೆಸರು ಚಾಚೊ ಎಂದು ಅಪಭ್ರಂಶವಾಯಿತು. ಫ್ರೆಂಚ್ ಪಾದರಿಯೊಬ್ಬ ಈ ತರಕಾಗಿಯನ್ನು ಮೆಡಗಾಸ್ಕರಿನಿಂದ ಮಧ್ಯ ಆಫ್ರಿಕ ದಲ್ಲಿರುವ ಮಲವಿ ಪ್ರಾಂತದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಿದ. ಪೆಸಿಫಿಕ್ ದ್ವೀಪಗಳಿಗೂ ಬೆಳೆ ಹರಡಿ ಕೊನೆಗೆ ಆಸ್ಟ್ರೇಲಿಯ ವನ್ನು ಮುಟ್ಟಿತು.

ಸಿಲೋನಿನಲ್ಲಿ ಚೋಚೋ ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡದ್ದು 1884ರಲ್ಲಿ. ಎಲ್ಲಿಂದ ಆಮದಾಯಿತೆಂಬುದು ತಿಳಿಯದು. ಬಹುಶಃ ಫೆಸಿಫಿಕ್ ದ್ವೀಪಗಳಿಂದಲೋ, ಇನ್ನೂ ನಿರ್ದಿಷ್ಟವಾಗಿ ಹೇಳಬಹುದಾದ ಫಿಲಿಫೈನ್ ದ್ವೀಪ ಸಮೂಹದಿಂದಲೋ ಬಂದಿರಬಹುದೆಂಬ ಊಹೆಯನ್ನು ಸದ್ಯಕ್ಕೆ ಒಪ್ಪಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಇದಾದ ಒಂದೆರಡು ವರ್ಷಗಳೊಳಗಾಗಿ ಡಾರ್ಜಲಿಂಗ್‌ನಲ್ಲೂ ಷರಹಾನ್ ಪುರದಲ್ಲೂ ಸ್ಥಾಪಿತವಾಗಿದ್ದ ಸರ್ಕಾರೀ ಸಸ್ಯೋದ್ಯಾನಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಯೋಗಾರ್ಥವಾಗಿ ಕೃಷಿಯಾಯಿತು.

ಕ್ರಂಬಿಗಲ್

1890ನೆ ಸುಮಾರಿಗೆ ಚೋಚೋ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡಿತು. ಷರಹಾನ್ ಪುರದಿಂದ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಲಾಲ್‌ಬಾಗ್ ತೋಟಕ್ಕೂ ಮದರಾಸಿನ ಅಗ್ರಿ-ಹಾರ್ಟಿ ಸೊಸೈಟಿಯ ತೋಟಕ್ಕೂ ಹಂಚಲಾಯಿತು. ಮದರಾಸಿನ ಹವಾಗುಣ ಇದರ ಬೆಳೆಗೆ ಪ್ರತಿಕೂಲವಾಯಿತು. ತಣ್ಣಗಿರುವ ಪ್ರದೇಶ ಅನುಕೂಲವೆಂದು ಕಂಡುಬಂತು. ಹೀಗಾಗಿ ಅಗ್ರಿ-ಹಾರ್ಟಿ ಸೊಸೈಟಿಯಿಂದ ಬೀಜ ಉದಕಮಂಡಲದ ಸರ್ಕಾರೀ ತೋಟಕ್ಕೆ ರವಾನೆಯಾಯಿತು.

ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಮೊದಲ ಬೆಳೆ ಜಯಪ್ರದವಾದದ್ದು 1900ರ ಸುಮಾರಿಗೆ. ಮೊಟ್ಟಮೊದಲು ಚೋಚೊ ತರಕಾರಿಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿದವರು ಅಲ್ಲಿನ ಕಂಟೋನ್ಮೆಂಟಿನಲ್ಲಿ ನೆಲೆಸಿದ್ದ ಯೂರೋಪಿಯನರು. ಅವರ ಸಪ್ಪೆಯಾಹಾರಕ್ಕೆ ಇದು ಒಗ್ಗಿತು. ಅವರ ಮನೆದೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಗಿಡ ಬೇರೊಡೆದು ಕಾಯಿ ತಳೆಯಿತು. ಈ ಶತಮಾನದ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಲಾಲ್‌ಬಾಗಿನ ಅಧಿಕಾರಿಯಾಗಿದ್ದ ಕ್ರಂಬಿಗಲ್ ಎಂಬಾತ ತನ್ನ ಕೋಟು ಷರಾಯಿ ಜೇಬುಗಳಲ್ಲಿ ಚೋಚೋ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ತುಂಬಿಕೊಂಡು ಸೈಕಲ್ ಸವಾರಿಯ ಮೂಲಕ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿದ್ದ ತರಕಾರಿ ತೋಟಗಳಿಗೆ ಹೋಗಿ ಬೀಜವನ್ನು ಹಂಚುತ್ತಿದ್ದ ದೃಶ್ಯವನ್ನು ಕಂಡವರು ಕೆಲವರು ನಮ್ಮೊಂದಿಗಿದ್ದಾರೆ.

ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಬೆಳೆ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದಲ್ಲೆಲ್ಲ ಹೆಸರು ಪಡೆಯಿತು. ತಮಿಳುನಾಡಿನಲ್ಲಿ 'ಪೆಂಕಳೂರ್ ಕತ್ತಿರಿಕಾಯ್' ಎಂದೂ, ಆಂಧ್ರದಲ್ಲಿ 'ಬೆಂಗಳೂರು ವಾಂಗಿ' ಎಂದೂ; ಮಲೆಯಾಳದಲ್ಲಿ 'ಬೆಂಗಳೂರಾ' ಎಂದೂ ಜನಪ್ರಿಯವಾಯಿತು.

ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ

ಕಾಯಿಪಲ್ಯವೆಂದು ಹೆಸರು ಗಳಿಸಿದ ಯಾವ ವಸ್ತುವೇ ಆಗಲಿ, ಅದನ್ನು ಉಪ್ಪು-ಖಾರ-ಹುಳಿ ಗಳೊಡನೆ ಬೇಯಿಸಿಟ್ಟು ಬಿಡುವುದು ನಮ್ಮ ಗೃಹಿಣಿಯರ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ. ಚಪ್ಪರದ ಬದನೆಯೂ ಇದೇ ರೀತಿ ಪಕ್ವಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಇದು ನಮ್ಮ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಕರ್ಮ ಎಂದು ನನ್ನ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. ಚಪ್ಪರದ ಬದನೆಯ ರುಚಿ ಸಪ್ಪೆಯ ವರ್ಗಕ್ಕೆ ಸೇರುವುದಾದರೂ, ಮೃದುವಾದ ಸಿಹಿ ಕೊಂಡದ್ದು. ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದಾಗ ಆ ಸಿಹಿಯೂ ನೀರಿಗಿಳಿದು ಬಿಡುತ್ತದೆ, ಕಾಯಿ ಇನ್ನೂ ಸಪ್ಪೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಅರೆಬೆಂದ ಕಾಯಿ ರುಚಿಯ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಹಿತವಾಗಿರುತ್ತದೆಯಾದರೂ ನಮ್ಮ ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರ ಪಟುಗಳೂ ವೈದ್ಯ ವಿಶಾರದರೂ ಅದನ್ನು ಅಪಕ್ವ, ತಿನ್ನಲು ಯೋಗ್ಯವಲ್ಲ, ಎಂದರು. ಹೀಗಾಗಿ ನಮ್ಮ ಗೃಹಿಣಿಯರು ಷಡ್ರಸಗಳನ್ನೂ ಕಾಯೊಳಕ್ಕೆ 'ಇಳಿಸುವ' ಕ್ರಮವನ್ನು ಪರಿಪಾಲಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಈ ವಿಧಾನದಿಂದ ಸಾಂಬಾರದ ರುಚಿಯೇ ಕಾಯಿಗೂ ಹರಿಯುತ್ತದೆ. ಕಾಯಿಗಿದ್ದ ರುಚಿ ನಾಶವಾಗುತ್ತದೆ.

ಹಸಿ ಕಾಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಂಕೆಯಿದೆ; ಹೋಳುಮಾಡುವಾಗ ಕೈಯೆಲ್ಲ ಪಿಚಪಿಚ ಎನ್ನುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಬೆಂಡೆಕಾಯಿಗಿಂತ ಅಧ್ವಾನ್ನವಾದದ್ದೇನೂ ಅಲ್ಲ. ಒಲೆಯ ಮೇಲೇರಿದಾಗ ಬಂಕೆ ಬಿಡುತ್ತದೆ, ಕಾಯಿ ಪಕ್ವವಾಗುತ್ತದೆ.

ಕಾಯನ್ನು ಸಣ್ಣ ಚೂರುಗಳಾಗಿ ಕೊಯ್ದು, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ತೊಯ್ದು, ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿದ್ದ ಕೋಸುಂಬರಿಯನ್ನು ಮಾಧ್ವರ ಮನೆಯೊಂದರಲ್ಲಿ ಬಡಿಸಿದರು. ಬಲು ಸೊಗಸಾಗಿತ್ತು. ಮಾಧ್ವ ಬಳಗೈಗಳಿಂದ ಪಕ್ವವಾದ ಬಿಸಿ ಬೇಳೆ ಹುಳಿಯನ್ನವೂ ಹಯಗ್ರೀವವೂ ಮಂಡಿಸಿರುವ ಶ್ರೀಮದ್ ಪೀಠದ ಮೇಲೆ ಚೋಚೊ ಕೋಸುಂಬರಿಯೂ ಕುಳಿತುಕೊಳ್ಳಲು ಅರ್ಹವಾಗಿದೆ.

ಹುಟ್ಟೂರಿನಲ್ಲಿ

ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದ ಆದಿಜನಾಂಗ ಚೋಚೊವನ್ನು ಪಾಕಗೊಳಿಸುವ ವಿಧಾನ ಹೀಗೆ : ಕಾಯನ್ನು ಉದ್ದುದ್ದವಾಗಿ ಎರಡು ಸಮಹೋಳುಗಳಾಗಿ ಸೀಳುವುದು; ಸಿಹಿ ಗೆಣಸನ್ನು ಬೆಂಕಿಯ ಮೇಲೆ ಸುಟ್ಟು ಪುಡಿಮಾಡಿಟ್ಟು ಕೊಳ್ಳುವುದು; ಸೀಳಿನ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಬೂದಿಗೆಂಡದಲ್ಲಿ ಸುಡುವುದು; ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಸಿಪ್ಪೆಗೆ ಊನ ತಗುಲದಂತೆ ತಿರುಳನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸುವುದು; ತಿರುಳನ್ನೂ ಪುಡಿಮಾಡಿದ ಗೆಣಸನ್ನೂ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು ಖಾರಗಳೊಡನೆ ಕಲಸಿ ಮುದ್ದೆ ಮಾಡುವುದು ; ಸಿಪ್ಪೆ-ಬಟ್ಟಲಲ್ಲಿ ಮುದ್ದೆ ಯನ್ನು ತುಂಬುವುದು. ಮಣ್ಣ ಬಾಣಲಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪವಾಗಿ ಎಣ್ಣೆ ಸುರಿದು ಸಿಪ್ಪೆ-ಬಟ್ಟಲನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ ತಿರುವಿ ಹಾಕುತ್ತ,ಅದರ ಮೈ ಕಂದು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುವವರೆಗೂ ಸುಡುವುದು ; ಇದನ್ನು ಬರೆಯುತ್ತಿರುವ ಹಾಗೆಯೇ ನನ್ನ ಬಾಯಲ್ಲಿ ಜೊಲ್ಲು ಸುರಿಯಿತು. ಈ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದ ನನ್ನಾಕೆ "ನೀವೂ ಅಲ್ಲಿಗೇ ಹೋಗಿ ಒಬ್ಬಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳಿ ! ಹಾಗೆಯೇ ಮಾಡಿ ಬಡಿಸುತ್ತಾಳೆ !" ಎಂದು ದುರುದುರು ನೋಡಿದಳು.

ಮೂರು

ಗಡ್ಡೆ - ಗೆಣಸು

ಆಲೂ*

ನಮ್ಮ ಹೋಟೆಲುಗಳಲ್ಲೂ ಫಲಹಾರ ಮಂದಿರಗಳಲ್ಲೂ ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯ ಬಳಕೆಯಿಲ್ಲದ ಗಳಿಗೆಯಿಲ್ಲ. ಬೆಳಗಿನ ಉಪಾಹಾರವಾದ ಪೂರಿ ಮಸಾಲೆದೋಸೆಗಳಿಗೆ ಆಲೂವಿಂದ ತಯಾರಾದ ವ್ಯಂಜನವಲ್ಲದೆ ಬೇರೊಂದೂ ನಮ್ಮ ರುಚಿಗೆ ತಗದು. ಹಗಲೂಟದಲ್ಲಿ ಆಲೂ ಯಾವುದಾದರೊಂದು ರೂಪದಲ್ಲಿ ಪ್ರತ್ಯಕ್ಷವಾಗಲೇಬೇಕು. ಸಂಜೆಯ ಉಪಾಹಾರಕ್ಕೆ ಆಲೂ ಉಪ್ಪೇರಿಯೋ ಬೋಂಡವೋ ಬಜ್ಜಿಯೋ ಸೊಗಸು. ರಾತ್ರಿಯೂಟಕ್ಕೆ ಇದೇ ಗಡ್ಡೆ ಮತ್ತಾವುದಾದರೂ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಒದಗಬೇಕು. ನಮ್ಮ ಮನೆಗಳಲ್ಲೂ ಹೆಚ್ಚು ಕಡಿಮೆ ಹೀಗೆಯೇ. ದಿನಂಪ್ರತಿಯಲ್ಲವಾದರೂ ವಾರಕ್ಕೆರಡು ಮೂರು ಸಲ ಆಲೂ ಯಾವುದಾದರೊಂದು ಬಗೆಯಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಹೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ಹೊಗಬೇಕು. ಬೇರಾವ ತರಕಾರಿಯೂ ಮನೆಯಲ್ಲಿಲ್ಲದಿದ್ದಾಗ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಸರ್ವಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ರೆಡಿಯಾಗಿ ಒದಗುವ ಕಲ್ಪಕಂದ.

ಕಾಯಿ ಪಲ್ಯಗಳ ಪರಿಸೆಯಲ್ಲಿ ಕುಳಿತ ಆಲೂ

ಪ್ರಶಸ್ತಿ

ಈ ಕಲ್ಪಕಂದ ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯ ದೇಶಗಳ ದೈನಂದಿಕ ಆಹಾರಗಳಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯಸ್ಥಾನ ಪಡೆದಿದೆ, ನಾವು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನೂ ಉತ್ತರ ಭಾರತೀಯರು

---

* *Solanum tuberosum* Linn

ಗೋಧಿಯನ್ನೂ ಬಳಸುವಂತೆ. ಬೇಯಿಸಿದ, ಬಾಡಿಸಿದ, ಹುರಿದ ಆಲೂ ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯನಿಗೆ ಅನ್ನದಂತೆ; ಇದರೊಂದಿಗೆ ಹಸುರು ಕಾಯಿಪಲ್ಯಗಳೂ ಮಾಂಸಬಗೆಗಳೂ ಕೂಡಿ ಅವರ ಊಟ ಸಿದ್ಧವಾಗುತ್ತದೆ. ನಮ್ಮದು ಹೀಗಲ್ಲ. ಆಲೂ ಕಾಯಿಪಲ್ಯಗಳ ವರಿಸೆಯಲ್ಲಿ ಕೂತಿದೆ; ಇತರ ಕಾಯಿಪಲ್ಯಗಳಿಗಿರುವ ಹಕ್ಕು ಬಾಧ್ಯತೆಗಳನ್ನೇ ಗಳಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ನಮ್ಮ ಗೃಹಿಣಿಯರ ಕೈಲಿ ನವನವೀನವಾದ ಉಣಿಸುತಿನಿಸುಗಳಿಗೆ ಜನ್ಮವೆತ್ತಿದೆ : ಫೆಮಿನಾ, ಸುಧಾ ಮೊದಲಾದ ಪತ್ರಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಇಂಥ 'ತಿಣ್ತೀಘು' ಗಳು ಪ್ರಕಟವಾಗುತ್ತಿವೆ, - ಆಲೂ ಜಾಮೂನ್, ಆಲೂ ಜಿಲೇಬಿ, ಆಲೂ ಹಲ್ವ, ಇತ್ಯಾದಿ. ಇವುಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಧಾನವನ್ನು ನೀವೂ ಓದಿರಬಹುದು; ಕೆಲವರು ತನ್ಮೂಲಕ ತಯಾರಾದ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳನ್ನು ಭುಜಿಸಿರಬಹುದು.

ಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಕೈಯಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ...

ಬಡವನಿಗೂ ಭಾಗ್ಯವಂತನಿಗೂ ಆಲೂ ರುಚಿ ಅಂಟಿಕೊಂಡಿದೆ. ಬೀದಿಯೋರದ ಕೊಳಕಿನಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟಕ್ಕಿರುವ 'ಗುಡ್ಡೆ' ಆಲೂವನ್ನು ಬಡವ ಕೊಂಡುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾನೆ; ದೊಡ್ಡ ಅಂಗಡಿಯ ಪೀಠದಿಂದ ಧನಿಕ ಕೊಂಡುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾನೆ. ಧನಿಕ ತನ್ನ ಸ್ವಂತ ಹಣದಿಂದ ಕೊಂಡುಕೊಂಡರೆ ಬಡವ ಎರವಲು ಹಣದಿಂದಲಾದರೂ ಕೊಂಡು ಕೊಳ್ಳುತ್ತಾನೆ. ಇದೆಲ್ಲ ನಿಮಗೆ ತಿಳಿದಿರುವ ಸಂಗತಿಗಳೇ. ಆದರೂ ಇಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸತಕ್ಕ ಮುಖ್ಯಾಂಶ ಆಲೂ ಮಹಿಮೆ. ನಮ್ಮ ದೇಶಕ್ಕೆ ಕಾಲಿಟ್ಟ ಮೂರು ಶತಕಗಳೊಳಗಾಗಿ ಇಷ್ಟೊಂದು ಪ್ರೀತ್ಯಾದರಗಳನ್ನು ಗಳಿಸಿಕೊಂಡಿರುವ ಆಲೂ ಈಗ ನಮ್ಮ ಗಿಡವೇ, ನಮ್ಮ ಬೆಳೆಯೇ ಆಗಿಬಿಟ್ಟಿದೆ. ಭಾರತ ಭೂದೇವಿಯ ಒಡಲಿನ ಮುಖ್ಯ ಉತ್ಪತ್ತಿಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿದೆ.

ತೌರು ಮನೆಯ ಹುಡುಕಾಟ

ಆಲೂ ಚರಿತ್ರೆ ಆರಂಭವಾಗುವುದು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದ ಆಂಡಿಸ್ ಪರ್ವತ ಶ್ರೇಣಿಗಳಲ್ಲಿ. ಸಮುದ್ರ ಮಟ್ಟದಿಂದ 10,000 ಅಡಿ ಮೇಲೆದ್ದಿರುವ ಪ್ರಸ್ತಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ. ಆ ಬೋಳು ಬೆಟ್ಟಗಳ ಹವಾಗುಣದಲ್ಲಿ ಹೋಗಿ ಹೋಗಿ ಮಾನವನು ಇಂಥ ಶೂನ್ಯ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ಏಕೆ ತಾನೆ ಬಂದು ನೆಲೆಸಿದ? ಕಾರಣವಿಲ್ಲದೆ ಇಲ್ಲ. ಅಲ್ಲಿಯ ಆದಿ ನಿವಾಸಿಗಳು ಬೇಟೆಯನ್ನು ಹುಡುಕಿಕೊಂಡು 15,000 ಅಡಿ ಎತ್ತರದವರೆಗೂ ಹತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇಂದು ಗತವೈಭವವಾಗಿರುವ ಅಲ್ಲಿನ ಕೆಲವು ಕೀರ್ತಿವೆತ್ತ ನಾಗರಿಕತೆಗಳು ಹುಟ್ಟಿ ಬೆಳೆದದ್ದೇ ಸುಮಾರು 12,000 ಅಡಿ ಎತ್ತರದ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ, ಬೊಲಿವಿಯ ಮತ್ತು ಪೆರು ನಾಡುಗಳಲ್ಲಿ. ಆಹಾರ ಸಮೃದ್ಧಿಯಿಲ್ಲದ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡ ಸಮಾಜಗಳು ನಾಗರಿಕತೆಯಲ್ಲಿ ಮುನ್ನಡೆಯಲಾರವು.

ಆಲೂವಿನ ವನ್ಯ ಜಾತಿಗಳು ಆಂಡಿಸ್ ಪರ್ವತದಲ್ಲಿ ಹೇರಳವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆಯಾದದ್ದರಿಂದ ಅಲ್ಲಿಯ ಪೂರ್ವನಿವಾಸಿಗಳಿಗೆ ಇದೇ ಮುಖ್ಯವಾದ ಸಸ್ಯಾಹಾರವಾಗಿದ್ದಿರಬೇಕು. ಆಗಲೇ ಅದರ ಕೃಷಿಯೂ

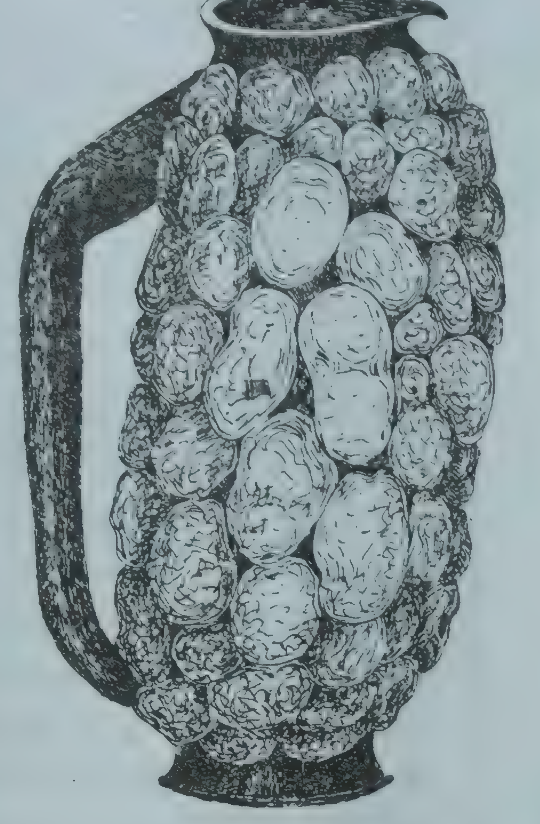
ಅಲ್ಲಿಯೇ ಎಲ್ಲಿಯೋ ಆರಂಭವಾಗಿದ್ದಿರಬೇಕು. ಮಾನವನ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಧಾನ್ಯಗಳೇ ಅತ್ಯುತ್ಕೃಷ್ಟವಾದ ತಳಹದಿ ಎಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಈಚೀಚೆಗೆ ಬೇರೂರುತ್ತಿದೆ. ಆದರೆ ಕಂದಮೂಲಗಳನ್ನೇ ಭುಜಿಸಿದರಲ್ಲವೆ, ನಮ್ಮ ಋಷಿಗಳು ? ನಮ್ಮ ಪುರಾತನ ಸಮಾಜದ ಒಂದು ಪಂಗಡವಾದರೂ ಹೀಗಿದ್ದಿತು ಎಂದು ಪುರಾಣಗಳು ತಿಳಿಸುತ್ತವೆಯಲ್ಲವೆ ? ಆಂಡಿಸ್‌ನಲ್ಲೂ ಅಷ್ಟೇ; ಅಲ್ಲಿಯ ನಿವಾಸಿಗಳೂ ಗಡ್ಡೆ ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ತಿಂದುಕೊಂಡಿದ್ದವರು ಮಾತ್ರವಲ್ಲ; ಆಲೂವನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ, ಧಾನ್ಯದಂತೆ ದಸ್ತಾನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಆ ಜನಾಂಗ ಅನೇಕ ಶತಮಾನಗಳ ಹಿಂದೆ ಇದನ್ನು ಆಗಮಾಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದ ವಿಧಾನವೇ ಇಂದಿಗೂ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ :

ಬರಿಗಾಲಿನಿಂದ ಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ತುಳಿದು...

ಗಡ್ಡೆಗಳನ್ನು ನೆಲದ ಮೇಲೆ ಹರವಿ ರಾತ್ರಿಯೆಲ್ಲ ಹಿಮದಲ್ಲಿ ಜಡವಾಗಬಿಡುತ್ತಾರೆ. ಮಾರನೆ ದಿನ ಬರಿಗಾಲಿನಿಂದ ಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ತುಳಿದು ಅದರಲ್ಲಿರುವ ನೀರಿನ ಅಂಶವನ್ನು ಹೊರಗೆಡುವುತ್ತಾರೆ. ಈ ವಿಧಾನ ಅನೇಕ ದಿನ ನಡೆಯುತ್ತದೆ, ಗಡ್ಡೆ ಪುಡಿ ಕ್ರಮೇಣ ಒಣಗುತ್ತದೆ. ಮುಂದಾನೊಂದು ದಿನಕ್ಕೆ ಒದಗುತ್ತದೆ. ಈ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ತಯಾರಾದ ರೂಪಕ್ಕೆ ಚೊನ್ಯೊ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಅಪ್ಪಟ ಪಿಷ್ಟ. ಇದನ್ನು ರುಚಿ ನೋಡಿದ ಬಿಳಿ ದೊಗಲರ ಮೂಗಿಗೆ ಚೊನ್ಯೊವಿನ ವಾಸನೆ ಹಿಡಿಸಲಿಲ್ಲ; ಗಬ್ಬು ಎಂದರು. ರುಚಿಯೂ ಅಷ್ಟೆ; ಮರದ ಪುಡಿ ತಿಂದಹಾಗಿದೆ ಎಂದರು. ಆದರೆ ಆಂಡಿಯನ್ ಆದಿನಿವಾಸಿ ಹೇಳಿಕೆ : "ಚೊನ್ಯೊ ಇಲ್ಲದ ಗಂಜಿ ಪ್ರೇಮಹೀನವಾದ ಬಾಳುವೆಯಂತೆ."

ಯಾವ ಗಿಡದಿಂದ ಬೇಕಾದರೂ ಮದ್ಯವನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದು ಎಂಬ ಸ್ವಾನುಭವವನ್ನು ಮಾನವನು ಬಹುಕಾಲದ ಹಿಂದೆಯೇ ಪಡೆದುಕೊಂಡ. ಆಲೂವಿನಿಂದಲೂ ಅಮಲು ಪಾನಕವನ್ನು ಬಟ್ಟಿಯಿಳಿಸಿದ. ನಾಲಗೆ ಚಪ್ಪರಿಸಿದ. ಆಲೂ ಯೂರೋಪನ್ನು ಹೊಕ್ಕಾಗ ಅಲ್ಲಿಯ ಜನಾಂಗವೂ ಇದನ್ನೇ ಸ್ವತಂತ್ರವಾಗಿ ಮಾಡಿತು; ಈ ಸರಕು ಬೇಗನೆ ಜನಪ್ರಿಯವಾಯಿತು.

ಚರಿತ್ರಾಪೂರ್ವ ಯುಗದಲ್ಲೇ ಆಲೂ ಆಂಡಿಸ್ ಪ್ರಸ್ತಭೂಮಿಯ ಮುಖ್ಯವಾದ ಬೆಳೆಯಾಗಿತ್ತು; ಕರಾವಳಿಯ ಬಯಲು ನಾಡಿನವರಿಗೆ ಮಾರಾಟವಾಯಿತು. ಕುಶಲಕಲೆಗಾರರು ಆಲೂ ಆಕೃತಿಯನ್ನು ಮಣ್ಣಿನ ಪಾತ್ರೆಗಳ ಮೇಲೆ ಕಡೆದಿಟ್ಟರು. ಆಲೂ ಕೃಷಿಯ ಆರಂಭದೊಂದಿಗೂ ಕೊಯ್ಲಿನೊಂದಿಗೂ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾದ ಆಚರಣೆಗಳು ಕಲೆತುಕೊಂಡವು. ಕೆಲವು ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಲಾಮ (ಅಲ್ಲಿಯ ಚತುಷ್ಪಾದಿಗಳಲ್ಲೊಂದು ಜಾತಿ) ದ ರಕ್ತವನ್ನೋ ನರರಕ್ತವನ್ನೋ ಬಲಿಯಾಗಿ ಚೆಲ್ಲಿ ಆಲೂ ಬೀಜವನ್ನು ನಾಟುತ್ತಿದ್ದರು.



ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯ ಆಕೃತಿಗಳಿಂದ ನಿರ್ಮಿತವಾದ ಮಣ್ಣಿ ಪಾತ್ರೆ ಕ್ರಿ. ಪೂ. 420

“ಕಡಲು ದಾಂಟಿದ ಧೀರ”

ಯೂರೋಪಿಯನರು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕವನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿದಾಗ ಆಲೂ ಕೃಷಿ ಚಿಲಿಯಿಂದ ಕೊಲಂಬಿಯದವರೆಗೂ ಹಬ್ಬಿತ್ತು. ಆಲೂವಿನ ಕೆಲವು ವನ್ಯಜಾತಿಗಳು ಮಧ್ಯ ಮತ್ತು ಉತ್ತರ ಅಮೆರಿಕ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದವಾದರೂ ಕೃಷಿಗೆ ಒಳಪಟ್ಟಿರಲಿಲ್ಲ. ಮೊದಮೊದಲು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದಲ್ಲಿ ಆಲೂವನ್ನು ಕಂಡವರು ಸ್ಪೈಯ್ನಿಗರು; ತಮ್ಮ ನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಒಂದು ಬಗೆಯ ಅಣಬೆ ಎಂದು ಭ್ರಮಿಸಿದರು.

ಆಲೂವನ್ನು ಮೊಟ್ಟಮೊದಲು ಯೂರೋಪಿಗೆ ಸಾಗಿಸಿದವರಾರು ಎಂಬುದು ಬಗೆಹರಿಯದ ಪ್ರಶ್ನೆ. ಸರ್ ಫ್ರಾನ್ಸಿಸ್ ರ್‍ಯಾಲೇಎಂದೂ ಬೆಟ್ಟು ತೋರಿಸುವ ಐತಿಹ್ಯಗಳೇನೋ ಇವೆ. 1577 ರಲ್ಲಿ ಡ್ರೇಕನೋ ಅಥವಾ ಅವನ ಸಂಗಡಿಗರೋ ಚಿಲಿ ಪ್ರಾಂತದಲ್ಲಿ ಆಲೂವನ್ನು ಕಂಡಿದ್ದರೆಂಬುದೇನೋ ನಿಜ. ಆದರೆ ಅವರು ಅದನ್ನು ಸ್ವದೇಶಕ್ಕೆ ಒಯ್ದರೇ ? ಎಂಬ ಸಂದೇಹ ಇದ್ದೇ ಇದೆ. ಈ ಇಸವಿಗೆ ಹಿಂದೆಯೇ ಆಲೂ ಸ್ಪೈಯ್ನಿನಲ್ಲಿಕೃಷಿಗೊಂಡಿದ್ದಂತೆ ತೋರುತ್ತದೆ. ರ್‍ಯಾಲೇ ಯನ್ನು ಸೂಚಿಸುವ ಬೆಟ್ಟಿಗಾಗಲಿ ಮಾಹಿತಿ ಇಲ್ಲ. ಆದರೆ ಐರ್‌ಲೆಂಡಿನ ಆಲೂ ಬೆಳೆಯಲ್ಲಿ ಈತನ ಕೈವಾಡವಿದ್ದಿರಬಹುದು ಎಂಬ ಊಹೆ ಸುಳಿದಾಡುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲಿ ರ್‍ಯಾಲೇಗೆ ಅಪಾರವಾದ ಸ್ಥಿರಾಸ್ತಿಯಿತ್ತೆಂಬುದಕ್ಕೆ ದಾಖಲೆಗಳಿವೆ.

ಯೂರೋಪಿಗೆ ಮೊದಲು ಆಗಮಿಸಿದ ಆಲೂ ಆಂಡಿಸ್‌ನಿಂದ ಬಂದದ್ದೆ, ಚಿಲಿಯಿಂದ ಬಂದದ್ದೆ

ಎಂಬ ಪ್ರಶ್ನೆಗೂ ಖಚಿತವಾದ ಉತ್ತರ ಸಿಗದು. ರಷ್ಯನರ ಅಭಿಪ್ರಾಯದಲ್ಲಿ ಚಿಲಿಯಿಂದ, ಇಂಗ್ಲಿಷರ ಅಭಿಪ್ರಾಯದಲ್ಲಿ ಆಂಡಿಸ್‌ನಿಂದ. ಇಂಗ್ಲಿಷರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಹೆಚ್ಚು ಸಾಧುವೆಂದು ತೋರುತ್ತದೆ. ಏಕೆಂದರೆ, ಆಲೂ ಯೂರೋಪನ್ನು ಪ್ರವೇಶಿಸಿದಾಗ ಚಿಲಿ ಚಿಲಿಯನರ ಕೈಲೇ ಇತ್ತು; ಯೂರೋಪು ರಾಷ್ಟ್ರಗಳೊಡನೆ ವಾಣಿಜ್ಯ ಸಂಬಂಧವನ್ನಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿರಲಿಲ್ಲ.

14 ನೆ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಆಲೂ ಬೆಳೆಯ ಹರವು

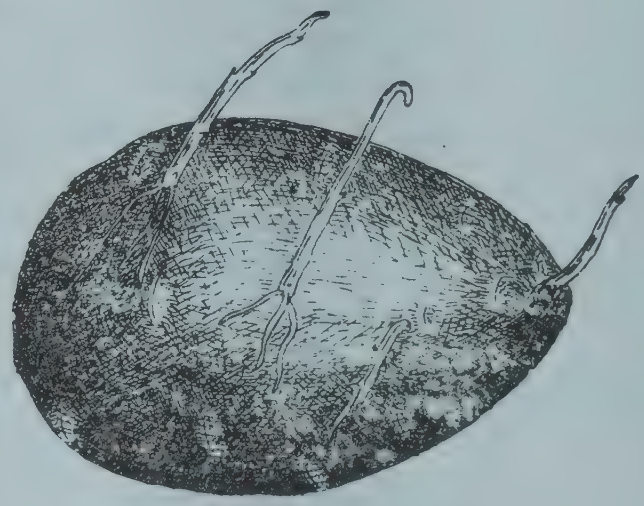
ಗಳಿಸಿಕೊಂಡ ಮೆಹನತ್ತು

ಆಲೂ ಗಿಡದ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲನೆ ಚಿತ್ರ ಪ್ರಕಟವಾದದ್ದು 1596 ರಲ್ಲಿ, ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನ ಜಾನ್ ಜೆರಾರ್ಡ್ ಎಂಬಾತನ ಓಷಧಿಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಮಾರನೆ ವರ್ಷ 'ವರ್ಜಿನಿಯದಲ್ಲಿ ಆಲೂ' ಎಂಬ ಶೀರ್ಷಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಗಿಡದ ವಿವರಣೆಯನ್ನು ಪ್ರಕಟಿಸಿದ. ಅದರ ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೇಳಿದ: "ಸಿಹಿ ಗೆಣಸಿನಂತೆ ಇದೂ ಆಹಾರ ಸಾಮಗ್ರಿ; ಸಂತೋಷದಾಯಕವಾದ ಸಸ್ಯಾಹಾರವಾಗಿಯೂ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು,-ರುಚಿಕರ ಹಿತಕರ. ಬೇಯಿಸಿ ಆಲಿವ್ ಎಣ್ಣೆ, ವಿನಿಗರ್ ಮತ್ತು ಮೆಣಸು ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಚಾತುರ್ಯದಿಂದ ಬೆರಸಿ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು." ಆದರೆ ಇತರರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಬೇರೆಯಾಗಿತ್ತು. ಆಲೂವನ್ನು ಒಪ್ಪಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ ಕೆಲವು ಪ್ರತಿಬಂಧಕಗಳಿದ್ದವು. ಬೀಜದಿಂದ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗದೆ 'ಕಣ್ಣಿನಿಂದ' ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾದದ್ದು ಆಲೂ ಎಂಬ ಆಕ್ಷೇಪಣೆಗೆ ಒಳಗಾಯಿತು. ಆಲೂ ಬಳಗದ ಗಿಡಜಾತಿಗಳಲ್ಲಿ ಬಹುಪಾಲು ವಿಷದಿಂದ ಕೂಡಿವೆಯಾದದ್ದರಿಂದ ಆಲೂವಿನಲ್ಲೂ ಈ ಸತ್ವ ಸೇರಿಕೊಂಡಿರಬಹುದೆಂಬ ಸಂಶಯವೆದ್ದಿತು. ಆಲೂ ಭಕ್ಷಣದಿಂದ ಲೆಪ್ರೊಸಿ (ಕುಷ್ಠಜಾಡ್ಯ) ಉಂಟಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಿರಾಧಾರ ಕಿವಿ ಮಾತು ಹಬ್ಬಿತು. "ಮನುಷ್ಯನ ಉಪಯೋಗಕ್ಕೆಂದು ಆಲೂ ಸೃಷ್ಟಿಯಾಗಿದ್ದ

ಪಕ್ಷಕ್ಕೆ ಬೈಬಲಿನಲ್ಲಿ ಆಧಾರವಿರಬೇಕಿತ್ತು ! ಅದು ಇಲ್ಲದ್ದರಿಂದ ಆಲೂವನ್ನು ಉಣಲಾಗದು !" ಎಂದು ಪ್ರೆಸ್ಬಿಟೇರಿಯನ್ ಪಾದರಿಯೊಬ್ಬ ಪುರಾಣವನ್ನು ಬಿತ್ತಿದ.

ಆಲೂ

ಆಲೂ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ತಾತ್ಸಾರ ತೋರಿಸದೆ ಅದು ಬೆಳೆಯಾಗಿ ಸ್ಥಾಪನೆಗೊಳ್ಳಲು ನೆರವಾದ ಕೀರ್ತಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವೀಡನಿನ ಪಾದರಿ ಮಠಗಳಿಗೆ ಸಲ್ಲುತ್ತದೆ. ತಮ್ಮ ಸರಹದ್ದಿನಲ್ಲಿದ್ದ ನೆಲದಲ್ಲಿ ಆಲೂ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಆರೈಕೆ ಮಾಡಿ ಆಹಾರ ಸಾಮಗ್ರಿಯಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸತೊಡಗಿದರು. ಕ್ರಮೇಣ ಇತರರ ಕೈಗೂ ಬೆಳೆ ಹಬ್ಬಿತು. ನಡುನಡುವೆ ತಲೆದೋರುತ್ತಿದ್ದ ಧಾನ್ಯ ನಷ್ಟದಿಂದಾಗಿಯೂ ಕ್ಷಾಮಗಳಿಂದಾಗಿಯೂ ಆಲೂ ಕೃಷಿ ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗಿ ಹರಡಿತು. ಬೇರೆ ಗತಿಯಿಲ್ಲದೆ 'ಅದೇ ತಿಂದೇನು ಕದ ತೆಗೆ' ಗಾದೆಗೆ ಉದಾಹರಣೆಯಾಯಿತು. ಆಗಿನದು ಯುದ್ಧ ಕಾಲ ಬೇರೆ. ಕದನ ಆರಂಭವಾಗಿ ರೈತರು ಯೋಧರಾಗಿ ಬೆಳೆದು ನಿಂತ ಆಲೂವನ್ನು ಕೊಯ್ಲುಮಾಡುವುದನ್ನು ಬಿಟ್ಟು, ರಣಭೂಮಿಯನ್ನು ಸೇರಿ ಕಾದಾಡಿ ಮರಳಿ ಬರುವವರೆಗೂ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಭೂತಾಯಿಯ ಒಡಲಿನಲ್ಲಿ ಸೌಖ್ಯವಾಗಿದ್ದುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರು. ಬೆಳೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಉತ್ತೇಜನ ದೊರಕಿತು. ಪ್ರಷ್ಯ ದೇಶದ ದೊರೆ ಫೆಡರಿಕ್ ವಿಲಿಯಮ್‌ನೂ ಫ್ರಾನ್ಸ್ ದೇಶದ ದೊರೆ 16 ನೆ ಲೂಯಿಯೂ ಆಯಾ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಆಲೂ ಕೃಷಿಗೆ ವಿಶೇಷ ಆಸರೆ ಕೊಟ್ಟರು.



ಗಡ್ಡೆಯಿಂದ ಕೊನರಿದ ಎಲೆಮೊಗ್ಗುಗಳು

17 ನೆ ಶತಮಾನದ ಯೂರೋಪಿನಲ್ಲಿ ಆಲೂ ಕಾಮೋದ್ದೀಪಕವೆಂದು (ಅಪ) ಖ್ಯಾತಿ ಪಡೆಯಿತು. ಹೊರದೇಶಗಳಿಂದ ಆಮದಾದ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಹಿತ್ತಲು ಜನ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಸಲ್ಲಿಸುವ ಗೌರವಗಳಲ್ಲಿ ಇದೊಂದು. ಎಲ್ಲ ಜನಾಂಗಗಳಲ್ಲೂ ಈ ಪರಂಪರೆ ಇದೆ. ನಮ್ಮ ಭಾರತವನ್ನೇ ಉದಾಹರಣೆಯಾಗಿ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ, ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವುದರಿಂದ ಲೈಂಗಿಕ ಪಿಪಾಸೆ ಅಧಿಕರಿಸುತ್ತದೆ ಎಂಬ ಅಪವಾದವನ್ನು 19 ನೆ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ನಾವು ಹಬ್ಬಿಸಿರಲಿಲ್ಲವೆ? ಆಮದಾದ ಕಾಯಿಪಲ್ಯಗಳೂ ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲುಗಳೂ "ಮೈಗೆ ಕೆಟ್ಟದ್ದು" ಎಂದು ದೂರಿ, ಅವುಗಳನ್ನು ಎಷ್ಟೋ ಕಾಲ ತಳ್ಳಿಟ್ಟಿರಲಿಲ್ಲವೆ? ಯೂರೋಪು ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಲ್ಲೂ ಇದೇ ಜಾಡು ಕಾಣಬರುತ್ತದೆ. ಆಲೂಗಿಂತಲೂ ಮೊದಲೇ ಅಲ್ಲಿಗೆ ವಲಸೆ ಬಂದಿದ್ದ ಸಿಹಿಗೆಣಸನ್ನು ಆ ಜನಾಂಗ ಒಪ್ಪಿಕೊಂಡು ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಲವಾಗಿತ್ತು. ಬಂದ ಹೊಸತರಲ್ಲಿ ಅದೂ ಕಾಮೋದ್ದೀಪಕವೆಂದು ಪ್ರಚಾರವಾಗಿತ್ತು. ಆಲೂ ಆಗಮನವಾದ ಮೇಲೆ ಆ ತಲೆ ಚೀಟಿ ಇದಕ್ಕೆ ಅಂಟಿಕೊಂಡಿತು. ಆಲೂ ಯೂರೋಪನ್ನು ಹೊಕ್ಕ ತರುವಾಯ ಆ ಖಂಡದ ಜನಸಂಖ್ಯೆ ಅಪಾರವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿತೆಂಬುದೇನೊ ನಿಜವೇ. ಇದರಲ್ಲಿ ಆಲೂವಿನ ಪಾತ್ರವೂ ಸ್ವಲ್ಪ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿತ್ತು ಎಂಬ ಹೇಳಿಕೆಯೂ ನಿಜವೇ. ಆದರೆ ಆಲೂವಿನ ಕಾಮೋದ್ದೀಪಕ ಗುಣದಿಂದ ಜನಸಂಖ್ಯೆ ಅಧಿಕರಿಸಿತು ಎಂಬ ವಾದದಲ್ಲಿ ಹುರುಳಿಲ್ಲ.

ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯ ರಚನೆ

ಐರ್‌ಲೆಂಡಿನ ಕ್ಷಾಮ

1841 ರ ಸುಮಾರಿಗೆ ಐರ್‌ಲೆಂಡಿನ ಜನಸಂಖ್ಯೆ ಎಂಟು ಮಿಲಿಯನ್ ಗಡಿಯನ್ನು ದಾಟಿತು. ಆಲೂ ಅಲ್ಲಿನ ಆಹಾರ ಸಾಮಗ್ರಿಯಾಗಿದ್ದುದರಿಂದ ಈ ಸ್ಫೋಟವಾಯಿತೆಂದು ಕೆಲವರ ಮತ. ಆ ಕಾಲದ ಜನಜೀವನ ಆರ್ಥಿಕ ದುರ್ದೆಶೆಯಿಂದ ಕೀಳ್ಮಟ್ಟಕ್ಕಿಳಿದಿತ್ತು. ಐರಿಷರಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಪಾಲು ರೈತರು; ಮಣ್ಣು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ವಾಸ; ಬಾಡಿಗೆ ದುಬಾರಿ; ಇಂಗ್ಲೀಷ್ ಮಿರಾಸುದಾರರ ದಬಾವಣೆಯಲ್ಲಿ ಜೀತ. ಉಣಿಸುಕೊಳ್ಳಲು ಕಾಸಿಲ್ಲ: ತಾವು ಬೆಳೆಯಬಹುದಾಗಿದ್ದುದನ್ನು ಮಾತ್ರ ಉಣ್ಣಲು

ಅವಕಾಶವಿತ್ತು. ಬೆಳೆಯಬಹುದಾಗಿದ್ದದ್ದು ಆಲೂ ಒಂದು ಮಾತ್ರ. ಐರಿಷರಿಗೆ ಆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬ್ರೆಡ್ ಎಂಬ ವಸ್ತು ತಿಳಿಯದು. ಅವರು ಸಾಕುತ್ತಿದ್ದ ಹಂದಿಗಳನ್ನು ಬಾಡಿಗೆಯ ವಿನಿಮಯಕ್ಕಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರೇ ವಿನಾ, ಅವನ್ನು ವಿಕ್ರಯಿಸಿ ತನ್ಮೂಲಕ ದೊರಕಿದ ಹಣದಿಂದ ಆಹಾರ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಕೊಂಡುಕೊಳ್ಳಲಾಗಲಿಲ್ಲ. ಹೀಗಾಗಿ ಅವರು ತಿಂದದ್ದು ಒಂದೇ - ಬೆಳಗ್ಗೆ, ಮಧ್ಯಾಹ್ನ, ಸಂಜೆ, ರಾತ್ರಿ, ಒಂದೇ. ಅದೇ ಆಲೂ. ಹೀಗಾಗಿ ದಿನಸರಿ 12-14 ಪೌಂಡು ಆಲೂ ಖರ್ಚಾಗುತ್ತಿತ್ತು ಆಂಡಿಯನರಿಗಿಂತಲೂ ಐರಿಷರು ಆಲೂ ದಾಸರಾಗಬೇಕಾದ ಅನಿವಾರ್ಯವುಂಟಾಯಿತು.

ಹೀಗಿದ್ದಾಗ ಆಲೂ ಕೃಷಿಗೆ ಕೃಷ್ಣಪಕ್ಷ ತಗುಲಿತು. 1848 ರಿಂದ ಅಣಬೆರೋಗ ತಲೆಹಾಕಿತು. ಬೆಳೆ ಕ್ಷಯಿಸಿತು. ಎಂದರೆ, ಕ್ಷಾಮ ಒದಗಿತು. ಈ ದುಃಸ್ಥಿತಿಯ ಆಗುಹೋಗುಗಳನ್ನು ಅನೇಕರು ಚಿತ್ರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಕೆನಡಿಯೊಬ್ಬನು ಅಮೆರಿಕಾಗೆ ಹೋಗಿ ನೆಲೆಸಿದ್ದು ಇವುಗಳಲ್ಲೊಂದು.

ಅಣಬೆ ರೋಗಪೀಡಿತವಾದ ಗಡ್ಡೆಗಳನ್ನು ಅಗೆದ ತರುಣದಲ್ಲಿ ಹೊರನೋಟಕ್ಕೆ ಆರೋಗ್ಯ ವಾಗಿಯೇ ಕಂಡವಾದರೂ ಒಂದೆರಡು ದಿನಗಳಾದ ಮೇಲೆ ದುರ್ನಾತ ಹೊಮ್ಮಿದವು. ಈ ದುರಂತವನ್ನು ಮನಗಂಡ ಇಂಗ್ಲಿಷರು ಐರಿಷರ ನೆರವಿಗೇನೋ ಒದಗಿದರು. ಆದರೆ ಕಾಲವಿಳಂಬದಿಂದಲೋ ದುರದೃಷ್ಟ ದಿಂದಲೋ ನಿರೀಕ್ಷಿಸಿದ್ದ ಫಲ ದೊರೆಯಲಿಲ್ಲ. ಕ್ಷಾಮನಿವಾರಣೆಗೆಂದು ಅಮೆರಿಕದಿಂದ ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳವನ್ನು ಆಮದು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲಾಯಿತು. ಈ ವಿಚಿತ್ರ ಆಹಾರ ಐರಿಷರಿಗೆ ರುಚಿಸಲಿಲ್ಲ; ಕಾಳನ್ನು ಹಿಟ್ಟು ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವ ಬಗೆಯೂ ಅವರಿಗೆ ತಿಳಿಯಲಿಲ್ಲ. ಹೀಗಿದ್ದರೂ ಐರ್‌ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿ ಆಗ ಬೆಳೆದ ಧಾನ್ಯವೆಲ್ಲ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿಗೆ ರಫ್ತಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಐರಿಷರ ಬೆನ್ನು ಹೊಟ್ಟೆಗೆ ಅಂಟಿಕೊಂಡಿತು. ಸಾವು ನೋವುಗಳು ದಿನದ ಮಾತಾಯಿತು. ಇಂಗ್ಲೀಷರ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಐರಿಷರ ದ್ವೇಷ ಅಂಕುರಿಸಿದ್ದು ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲೇ. ಅಲ್ಲಿಂದೀಚೆಗೆ ಆಗಾಗ ಉರಿಯೆದ್ದು, ಮೂರು ನಾಲ್ಕು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಭುಗಿಲೆದ್ದ ಸಂದರ್ಭವೂ ಈ ಕ್ಷಾಮ ಬೀಜದ ಫಲವೇ.

ಕ್ಷಾಮ ವರ್ಷದ ಚಳಿಗಾಲ ಐರಿಷರಿಗೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ದುರಂತ ತಂದಿತು. ಮೊದಮೊದಲು ಆಶಾದಾಯಕ ವಾಗಿ ಕಂಡ ಬೆಳೆ ಅಂತ್ಯದಲ್ಲಿ ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಅಳಿಯಿತು. 1846ರಲ್ಲಿ ಅಸಂಖ್ಯಾತ ಐರಿಷರು ಚಿಂದಿ ಬಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ಹೊದ್ದು ಅನ್ನ ಬೇಡುವ ಸ್ಥಿತಿ ಏರ್ಪಟ್ಟಿತು. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅಳಿದವರ ಸಂಖ್ಯೆ ಖಚಿತ ವಾಗಿ ತಿಳಿಯದು. ಬದುಕಿದವರು ಮೂಳೆ–ತೊಗಲಾಗಿ ಚಲಿಸುವ ಅಸ್ಥಿಪಂಜರಗಳಾದರು. ಮಕ್ಕಳ ಪಾಡಂತೂ ತೀರ ದಾರುಣವಾಯಿತು, ಪಾಪ, - ಏನಾಗುತ್ತಿದೆಯೆಂಬುದು ಕೂಡ ತಿಳಿಯದೆ ಸಂಕಟ ಕ್ಕೀಡಾದರು.

ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಜಾಡ್ಯದೇವತೆ ಕತ್ತಿ ಬೀಸುತ್ತ ಕುಣಿದಾಡಿದಳು. ಟೈಫಸ್ ಸಾಂಕ್ರಾಮಿಕ ಹರಡಿತು. ಮರುಕಳಿಸುವ ಜ್ವರ ಹಿಡಿಯಿತು. ವಾಂತಿ-ಭೇದಿ, ಸ್ಕರ್ವಿ ರೋಗಗಳು ಮುತ್ತಿದವು. ಅಸಂಖ್ಯಾತ ಜನ ದೇಶವನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಹೋದರು; ಅನೇಕರು ಅರ್ಧ ದಾರಿಯಲ್ಲೇ ರೋಗ ಉಲ್ಬಣಿಸಿ ಮಡಿದರು. ಅಮೆರಿಕಾಗೆ ವಲಸೆ ಹೊರಟ ಗುಂಪನ್ನು ಹೊತ್ತ ಹಡಗುಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರಾಭಾವವುಂಟಾಗಿ ಇನ್ನಷ್ಟು ಜನ ಮಡಿದರು. 1847 ರಿಂದ 1851 ರ ವರೆಗೆ ಒಂದೂವರೆ ಮಿಲಿಯನ್ ಐರಿಷರು ಕ್ಷಾಮದಿಂದ

ಅಳಿದರೆಂದೂ ಇನ್ನೊಂದು ಮಿಲಿಯನ್ ಜನ ಪರದೇಶಗಳಿಗೆ ವಲಸೆ ಹೋದರೆಂದೂ ಅಂದಾಜು ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.

ಪ್ರಚಾರ ವೈಖರಿ

ಫ್ರಾನ್ಸಿನ ದೊರೆ, 16ನೆ ಲೂಯಿಯ ಆಳ್ವಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪಾರ್ಮೆಂಟಿಯೇ ಎಂಬೊಬ್ಬನಿದ್ದ. ಆಲೂ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಜನಕ್ಕಿದ್ದ ಅನಾದರಣೆ, ಅಪನಂಬಿಕೆಗಳನ್ನು ನಿರ್ಮೂಲ ಮಾಡುವುದಕ್ಕೊಂದು ಯೋಜನೆಯನ್ನು ಜಾರಿಗೆ ತಂದ. ದೊರೆ ಆಸ್ಥಾನಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ಕೋಟಿನ ಬಟನ್-ಹೋಲಿನಲ್ಲಿ ಆಲೂ ಹೂವನ್ನು ಮುಡಿಯುವಂತೆ ಪ್ರೇರಣೆ ಕೊಟ್ಟ. ಪ್ಯಾರಿಸ್ ನಗರದ 50 ಎಕರೆ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಆಲೂ ಪೈರನ್ನು ಸ್ವಂತವಾಗಿ ಕೃಷಿ ಮಾಡಿದ. ಹೊಲದ ಗಡಿಯಲ್ಲಿ ಆಳವಾದ ಕಂದಕವನ್ನು ತೋಡಿಸಿ ಶಸ್ತ್ರಸಜ್ಜಿತ ಕಾವಲಿಗರನ್ನು ಹಗಲು ರಾತ್ರಿ ನಿಲ್ಲಿಸಿದ. ಈ ಅಟ್ಟಹಾಸವನ್ನು ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಜನ ಕಂಡು ಚಕಿತರಾದರು. ಕದಿಯಬಹುದಾದಂಥ ಸರಕು ಅಲ್ಲಿದೆ ಎಂದು ಭ್ರಾಂತಿಗೊಂಡರು. ಲಂಚ ಸ್ವೀಕಾರಕ್ಕೆ ಕಾವಲಿಗರು ಕಾತುರರಾಗಿದ್ದದ್ದನ್ನೂ ಕಳ್ಳತನಕ್ಕೆ ಅವರು ಇತ್ತ ನೆರವನ್ನೂ ಕಂಡು ಜನ ಬೆರಗಾದರು. ಇದು ಪಾರ್ಮೆಂಟಿಯೇ ಬೇಕಂತಲೇ ಕಾವಲಿಗರಿಗೆ ಇತ್ತಿದ್ದ ಆಜ್ಞೆ ಎಂಬುದು ಜನಕ್ಕೆ ತಿಳಿದುಹೋಯಿತು ! ಇದರ ಫಲವಾಗಿ ಪಾರ್ಮೆಂಟಿಯೇಗೆ ಜನೋಪಕಾರಿ, ಧರ್ಮಾತ್ಮ, ಮಹಾತ್ಮ ಮೊದಲಾದ ಬಿರುದು ಬಾವಲಿಗಳು ಸಂದವು.

ವಾಸ್ತವದಲ್ಲಿ ಆಲೂ ವ್ಯವಸಾಯ – ಪ್ಯಾರಿಸಿನ ಹರವಿನಲ್ಲಿ ತ್ತಿಲ್ಲವಾದರೂ – ಫ್ರಾನ್ಸಿನ ಕೆಲವಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಕೆಲವು ಚರಿತ್ರೆಗಾರರ ಗಣನೆಯಲ್ಲಿ ಪಾರ್ಮೆಂಟಿಯೇನ ಉದ್ದೇಶ ಆಲೂ ಬೆಳೆಯ ವಿಸ್ತೀರ್ಣವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಬೇಕೆಂಬುದಲ್ಲ ; ಗೋಧಿಗೆ ಬದಲಾಗಿ ಆಲೂ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಬ್ರೆಡ್ಡು ತಯಾರಾಗಲಿ, ಬಡವರ ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬಲಿ ಎಂಬ ಹಂಬಲವೇ ಅವನ ಮಾನಸಿಕ ಹಿನ್ನೆಲೆ. ಅವನ ಪ್ರಯತ್ನ ಸಿದ್ಧಿಸಿದ್ದು 1793ರಲ್ಲಿ ಫ್ರೆಂಚ್ ಕ್ರಾಂತಿಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಸಾವಿರಗಟ್ಟಲೆ ಎಕರೆಗಳು ಆಲೂ ಬೆಳೆಯನ್ನು ತಳೆದವು ; 1802ರ ಕ್ಷಾಮ ನಿವಾರಣೆಯಲ್ಲಿ ಆಲೂ ಅತಿ ಮುಖ್ಯ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸಿತು.

ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಬೇರೂರಿತು

ಭಾರತಕ್ಕೆ ಆಲೂ ಯಾವಾಗ ಕಾಲಿಟ್ಟಿತು ? ಪೋರ್ಚುಗೀಸರ ಆಗಮನವಾದ ತರುವಾಯ ಎಂಬುದಂತೂ ಖಂಡಿತ. ಅವರ ಆಗಮನವಾದ ಎಷ್ಟು ಕಾಲಾನಂತರ ? ಖಚಿತವಾಗಿ ಬದಲು ಹೇಳುವುದು ಕಷ್ಟ. ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ಅನೇಕ ಬಗೆಯ ಗಿಡಮರಗಳನ್ನು ಭಾರತಕ್ಕೆ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲು ಪರಿಚಯ ಮಾಡಿಸಿಕೊಟ್ಟರಾದರೂ ಆಲೂವನ್ನು ಅವರೇ ತಂದರೆಂಬುದಕ್ಕೆ ದಾಖಲೆಗಳಿಲ್ಲ. ಇಂಗ್ಲಿಷರ ಆಳ್ವಿಕೆ ಆರಂಭವಾಗಿ, ಅವರ ಚಕ್ರಾಧಿಪತ್ಯದ ಅಸ್ತಿಭಾರ ಭದ್ರಗೊಂಡಾದಮೇಲೆ, ಆಲೂವಿನ ಆಮದು ನಡೆದಿರಬೇಕೆಂದು ತೋರುತ್ತದೆ, ಎಂದರೆ 18ನೆ ಶತಮಾನದ ಅಂತ್ಯದಲ್ಲಿ.

ನನಗೆ ದೊರಕಿರುವ ತೀರ ಹಳೆಯ ದಾಖಲೆ ಕ್ರಿ. ಶ. 1800ನೆ ವರ್ಷದ್ದು : ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಸೈನ್ಯಾಧಿಕಾರಿಯಾಗಿದ್ದ ಕರ್ನಲ್ ಕಪ್ಪೇಜ್ (Cuppage) ಎಂಬಾತ ಆಲೂವನ್ನು ಬೆಂಗಳೂರು ಮತ್ತು ನಂದಿ (ಕೋಲಾರ ಜಿಲ್ಲೆ) ಹರವಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಿಸಿದ್ದಾಗಿ ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ. ಆತ ಬರೆಯುತ್ತಾನೆ : "ಸರ್ಕಾರದ ನೆರವಿನಿಂದ ಸೈಂಟ್ ಹೆಲಿನ ಜಾತಿಯ ಆಲೂ ಕಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಬಿತ್ತನೆಗೆ ಹಂಚಿದೆ. ರೈತರು ಕೃಷಿ ಮಾಡಿದ ಗಡ್ಡೆಗೆ

ಖರೀದಿ ನಿಯತ ಮಾಡಿದೆ. ಜಾಣ ರೈತರು! ಲಾಭದಿಂದ ಉತ್ತೇಜನಗೊಂಡುಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿ ಯೂರೊಪಿಯನ್ನರು ನೆಲಸೆಯಿದ್ದರೋ ಆಯಾ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಆರಂಭಿಸಿದರು !" ಕಪ್ಪೇಜ್ ಇನ್ನೂ ಒಂದು ಮಾತು ಹೇಳುತ್ತಾನೆ: "ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಆಲೂ ಮದರಾಸಿಗೂ ಸರಪರಾಜಾಯಿತು. ಅಲ್ಲಿದ್ದ ಬ್ರಿಟಿಷರಿಗೆ ಬಂಗಾಳದಿಂದ ತರಸಿಕೊಂಡ ಆಲೂಗಿಂತಲೂ ಬೆಂಗಳೂರು ಸರಕು ಪ್ರಿಯವಾಯಿತು.'' ಎಂದರೆ ಇದಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಮೊದಲೇ ಬಂಗಾಳದಲ್ಲೂ ಆಲೂ ಬೆಳೆಯಿತ್ತು ಎಂದು ಊಹಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ.

1824 ನೇ ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಉದಕಮಂಡಲದ ಭೂಮಿ ಆಲೂ ಬೆಳೆ ಇತ್ತಿತು. 1838ರಲ್ಲಿ ಪೂನ, ಬೊಂಬಾಯಿ, ಗುಜರಾತು ಪ್ರಾಂತಗಳಲ್ಲಿ ಅದರ ಕೃಷಿ ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡಿತು. 1839ರಲ್ಲಿ ಮಸ್ಸೋರಿ ಬೆಟ್ಟಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಿತು. 1843ರಲ್ಲಿ ಪಂಜಾಬ್ ಮತ್ತು ಸಿಂದ್ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಗುವಳಿಯಾಯಿತು. ಡಾಕ್ಟರ್ ಗಿಬ್ಬನ್ ಎಂಬಾತ 1846ರಲ್ಲಿ ದೇಶಾದ್ಯಂತ ಆಲೂ ಕಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹಂಚುತ್ತಿದ್ದ. ಹೀಗೆ ಮೂರು ದಶಕಗಳೊಳಗಾಗಿ ಆಲೂ ಬೆಳೆ ಭಾರತದ ಶೀತಪ್ರದೇಶಗಳಿಗೆ ಹರಡಿತು ; ಸಮುದ್ರ ಮಟ್ಟದಿಂದ 2500 ಅಡಿ ಮೇಲಿರುವ ಪ್ರಸ್ತಭೂಮಿಗೆಲ್ಲ ಹರಡಿತು. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಆಲೂ ಬೆಳೆ ಸ್ಥಾಪನೆಗೊಂಡದ್ದು ಬ್ರಿಟಿಷರಿಂದ, ಐರ್‌ಲೆಂಡಿನಿಂದ ಆಮದಾದ ಬೀಜದಿಂದ

ಜಾನಪದ ಶ್ರುತಿ

ಆಲೂವಿಗಿಂತಲೂ ಮೊದಲೇ ಯೂರೋಪನ್ನು ಹೊಕ್ಕಿದ್ದ ಸಿಹಿ ಗೆಣಸಿಗೆ ಸ್ಪ್ಯಾನಿಷ್ ನುಡಿಯಲ್ಲಿ ಬಟಟಾಸ್ ಎಂಬ ಹೆಸರು ಪ್ರಚಾರದಲ್ಲಿತ್ತು. ಅಲ್ಲಿಂದ ಈಚೆಗೆ ಆಮದಾದ ಆಲೂವಿಗೂ ಯೂರೋಪು ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿ ಇದೇ ಹೆಸರು ಅಪಭ್ರಂಶವಾಗಿ ಪಟಾಟಾಸ್, ಪೊಟೇಟಾಸ್, ಪೊಟೇಟೊ, ಪೊಟಾಟೊ ಎಂಬ ರೂಪಗಳು ಅಂಟಿಕೊಂಡವು. ಜನ ಒಪ್ಪಿಕೊಂಡರು. ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ಇವೇ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಆಲೂವನ್ನು ಭಾರತಕ್ಕೆ ತಂದರು. ನಮ್ಮ ನಾಡು ನುಡಿಗಳಲ್ಲೂ ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಅಪಭ್ರಂಶದ ಅವತಾರಗಳಾದವು: ಬತತಾಸ್, ಪತ್ತಾಸ್, ಇತ್ಯಾದಿ. ಪೆಸಿಫಿಕ್ ಸಾಗರದ ದ್ವೀಪಗಳು ಮಲಯ ಮಲೇಷಿಯಗಳು ಮೊದಲಾದ ಪೌರಾಸ್ತ್ಯ ನಾಡುಗಳಲ್ಲೂ ಇದೇ ಬುಡಕಟ್ಟಿನ ನೂರಾರು ರೂಪಗಳು ರೂಢಿಯಲ್ಲಿವೆ.

ಆಲೂ ಎಂಬ ಪದ ಇಂಡೊ-ಯೂರೋಪಿಯನ್ ಭಾಷಾ ವರ್ಗಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ್ದು. ಗಡ್ಡೆ ಎಂದು ಅರ್ಥ. ಬಂಗಾಳಿಗಳು ಬಿಲಾತಿ ಆಲೂ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಎಂದರೆ ವಿಲಾಯತಿಯಿಂದ ಬಂದದ್ದು ಎಂಬುದನ್ನು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ನುಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲೇ ಬೆಳೆಯುವ ಗಡ್ಡೆ ಜಾತಿಗಳಿಂದ ಪೊಟೇಟೊವನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸುವುದಕ್ಕೋಸ್ಕರ ಇದು ಅನಿವಾರ್ಯವಾಯಿತು.

*   *   *

ಕದ್ದ ಆಲೂವನ್ನು ತಾಯಿತವಾಗಿ ಧರಿಸಿದರೆ ವಾಯುನೋವು ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆಯಂತೆ (ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡ ನಂಬಿಕೆ). ಕೊಯ್ದ ಆಲೂವಿನ ಹಸಿ ಹೋಳನ್ನು ಗ್ರಂಥಿಗಳ ಮೇಲೆ ಉಜ್ಜಿಕೊಂಡರೆ ಆಲೂ ಹೋಳು ಕೊಳೆಯುವ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಗ್ರಂಥಿಯೂ ಕರಗುತ್ತದೆಯಂತೆ (ಫ್ರಾನ್ಸಿನ ಜಾನಪದ

ಆಲೂ ಆಸಾಮಿ

ಪ್ರಯೋಗ). ಅಮೆರಿಕದ ಜಾನಪದ ಬಾಣಿ ವಿವಿಧ ಧ್ವನಿಗಳನ್ನು ಹೊರಗೆಡವುತ್ತದೆ. "ಸಣ್ಣ ಆಲೂ" ('small potatoes') ಎಂದರೆ ಚಿಲ್ಲರೆ ಪುಡಾರಿಗಳು; "ಸಣ್ಣ ಆಲೂ, ಬೆಟ್ಟದಲಿ ವಿರಳ'' ಎಂದರೆ 'ಗಣನೆಗೆ ತಕ್ಕ ವಿಷಯವಲ್ಲ ಎಂದು' ಧ್ವನಿ. "ಪೊಟೋಟೊ ಟ್ರಾಪ್'' ಎಂದರೆ ಬಾಯಿ. 'That's quite a potato' ಎಂದರೆ ಅದೇ ಸರಿಯಾದದ್ದು ಎಂದು ಭಾವ; 'hot potato' ಎಂದರೆ ಗಮನಾರ್ಹವಾದದ್ದು, ಎಂಬ ಜಾಡು.

ನಮ್ಮದೇಶದಲ್ಲಿ ಆಲೂ ಎಂದರೆ ಅಸಾಧ್ಯವಾಗಿ ದುಂಡಾಗಿರುವ ಆಸಾಮಿ. ಚೆಲುವುಗನ್ನಡದ ಉರುಳುಗಡ್ಡೆ ಎಂಬ ಪದ ಈ ಭಾವವನ್ನು ಎಣೆಯಿಲ್ಲದೆ ಸಾರ್ಥಕಪಡಿಸುತ್ತದೆ.

ಸಿಹಿ ಗೆಣಸು *

ಗಂಟಿಗೂ ಗೆಣ್ಣಿಗೂ ಗೆಣಸಿಗೂ ಅರ್ಥಸಾಮ್ಯವಿರಬಹುದೆ ಎಂದು ಕೆಲವು ಸಲ ಪ್ರಶ್ನೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡಿದ್ದೇನೆ. ಈ ಬಗೆಯ ಮಾತುಗಳಿಗೆ ಗಣ್ ಎಂಬ ಮೂಲ ಧಾತುವೇನಾದರೂ ಇರಬಹುದೆ ಎಂದು ಸಂದೇಹಪಟ್ಟಿದ್ದೇನೆ. ಭಾಷೆಯ ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ಅರಿಯದವರು ಕೇಳುವ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳು ಇವು ಎಂಬುದನ್ನು ಮನಗಂಡಿದ್ದೇನೆ. ಈ ಮೂರು ಮಾತುಗಳಿಗೂ ಪರಿಮಿತಿಯುಳ್ಳ ಉಬ್ಬು ಎಂಬ ಅರ್ಥವಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಆಡುಮಾತಿನ ರೀತಿಯಿಂದ ಅರಿಯುಬಹುದಾಗಿದೆ. ದಿಣ್ಣೆ (ತಿಣ್ಣೆ) ಎಂಬ ಮಾತಿನ ಣ್ ಎಂಬ ಭಾಗ ಏನನ್ನು ಸೂಚಿಸಬಹುದು? ಈ ಪದಕ್ಕೂ ಉಬ್ಬು ಎಂಬ ಅರ್ಥವೇ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿದೆ. ಗಿಡದ ಬೇರಿನ ಉಬ್ಬು ಭಾಗವನ್ನು ಗೆಣಸು ಎನ್ನುತ್ತೇವೆ.

ಸಿಹಿ ಗೆಣಸು

ಅನೇಕ ಬಗೆಯ ಗೆಣಸುಗಳು ನಮಗೆ ಪರಿಚಿತವಾಗಿವೆ, – ಅಡವಿ-ಗೆಣಸು, ಕುಂಟ-ಗೆಣಸು, ಗುಜ್ಜು-ಗೆಣಸು, ಕೂನ-ಗೆಣಸು, ಬಿಳೇ-ಗೆಣಸು, ಮರ-ಗೆಣಸು, ಬಳ್ಳಿ-ಗೆಣಸು, ಇತ್ಯಾದಿ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದೊಂದೂ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಮನೆತನಗಳಿಗೆ, ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಜೀನಸುಗಳಿಗೆ ಸೇರಿದ ಸಸ್ಯಗಳನ್ನು ನಿರ್ದೇಶಿಸುತ್ತವೆ.

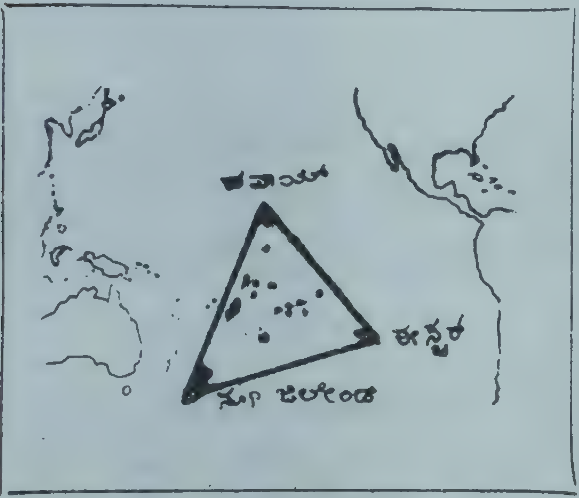
ಹುಟ್ಟು, ಹರವು

ನಾಗರಿಕತೆಯ ಪಟ್ಟಣದ ಮಾತಿನಲ್ಲಿ

* *Ipomoea batatas* Lam.

ಗೆಣಸು ಎಂದರೆ ಖಚಿತವಾಗಿ ನಿರ್ದೇಶವಾಗುವುದು ಸಿಹಿ ಗೆಣಸು. ಇದರ ತೌರು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕ ಎಂಬುದು ಬಹುಕಾಲದಿಂದಲೂ ಅಂಗೀಕೃತವಾಗಿದ್ದ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. ಇತ್ತೀಚಿನ ಸಂಶೋಧನೆಗಳು ಆಫ್ರಿಕ ಖಂಡದ ಕಡೆಗೆ ತೋರುಬೆಟ್ಟನ್ನು ಹೊರಳಿಸಿದೆ; ಇದಕ್ಕೆ ಪುಷ್ಟಿ ಕೊಡುವ ಆಧಾರಗಳು ದೊರಕುತ್ತಿವೆ. ಮೂಲತಃ ಭಾರತದ್ದಂತೂ ಅಲ್ಲ.

ಕೊಲಂಬಸ್‌ನು ಅಮೆರಿಕವನ್ನು ಕಂಡು ಹಿಡಿಯುವುದಕ್ಕೆ ಬಹು ಮುಂಚೆಯೇ – ಎಂದರೆ, 12/13 ನೆ ಶತಮಾನಗಳಲ್ಲಿ – ಸಿಹಿ ಗೆಣಸು ಆಫ್ರಿಕದಿಂದ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕವನ್ನು ಸೇರಿ ಅಲ್ಲಿ ಬೇರು ಬಿಟ್ಟಿತ್ತು: ಅಲ್ಲಿಯ ಜನಾಂಗಗಳ ಮುಖ್ಯ ಆಹಾರ ವಸ್ತುಗಳಲ್ಲೊಂದಾಗಿತ್ತು. ಹೀಗೆಯೇ ಪಾಲಿನೀಷಿಯ ಮುಕ್ಕೋಣದಲ್ಲೂ (ನ್ಯೂಜಿಲೆಂಡಿನವರೆಗೂ) ಕೃಷಿಗೆ ಒಳಪಟ್ಟಿತ್ತು. ಬಿಳಿಯರ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಗೆಣಸು ಮೊದಲು ಗೋಚರವಾದದ್ದು 15 ನೆ ಶತಮಾನದ ತುದಿಯಲ್ಲಿ. ಕೊಲಂಬಸ್ ತನ್ನ ಮೊದಲನೆ ಯಾನವನ್ನು ಮುಗಿಸಿ ಹಿಂತಿರುಗಿದಾಗ ಗೆಣಸು ಯೂರೋಪನ್ನು ಹೊಕ್ಕು, 16 ನೆ ಶತಮಾನದ ಪ್ರಾರಂಭದಲ್ಲಿ ಸ್ಪೆಯ್ನ್, ಪೋರ್ಚುಗಲ್, ಇಟಲಿಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಿತು. ಮೆಕ್ಸಿಕೊವಿನಿಂದ ಸ್ಪೆಯ್ನಿಗರು ಬೀಜವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗಿ ಫಿಲಿಪ್ಪೈನ್ ದ್ವೀಪಗಳಲ್ಲಿ ಬಿತ್ತಿದರು. ಅಲ್ಲಿಂದ 1594 ರಲ್ಲಿ ಚೈನಾವಿಗೂ, 1698 ರಲ್ಲಿ ಜಪಾನ್‌ಗೂ ಬೆಳೆ ಹಬ್ಬಿತು. ಏತನ್ಮಧ್ಯೆ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದಿಂದ ದಕ್ಷಿಣ ಆಫ್ರಿಕಾವಿಗೂ ಏಷಿಯ ಖಂಡದಲ್ಲಿ ಸ್ಥಾಪಿತವಾಗಿದ್ದ ತಮ್ಮ ವಲಸೆಗಳಿಗೂ ಕೊಂಡೊಯ್ದರು.



16/17 ನೆ ಶತಮಾನದ ಸಮುದ್ರಯಾನ ಪರ್ವದಲ್ಲಿ ಹಡಗಿನ ಉಗ್ರಾಣ ಭರ್ತಿಯಾಗುತ್ತಿದ್ದದ್ದು ಗೆಣಸಿನಿಂದ. ನಾವಿಕರ ದೈನಂದಿನ ಆಹಾರಗಳಲ್ಲೊಂದಾಗಿ ಅಗ್ರತೆ ಪಡೆಯಿತು. ಹಡಗು ಲಂಗರುಬಿಟ್ಟ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲೆಲ್ಲ ಬಿತ್ತನೆಗಾಗಿ ಗೆಣಸು ಬೀಜದ ಸರಪರಾಜು ನಡೆಯಿತು. ಕಾಲಕ್ರಮೇಣ ಬಂದರು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾದ ಬೆಳೆಯೇ ಹಡಗಿನ ಉಗ್ರಾಣಕ್ಕೆ ಬಂದುಸೇರಿತು, ಆ ಪ್ರದೇಶದ ಜನಕ್ಕೆ ಮುಖ್ಯವಾದ ಆಹಾರ ವಸ್ತುವಾಯಿತು.

1565 ರಲ್ಲಿ ಜಾನ್ ಹಾಕಿನ್ಸ್ ಎಂಬ ನಾವಿಕ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಿಂದ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕ ಪ್ರವಾಸ ಕೈಗೊಂಡು, ಹಿಂದಿರುಗುವಾಗ ವೆನಿಜೂಲದಿಂದ ಗೆಣಸನ್ನು ಹಿಡಿದುಕೊಂಡು ಬಂದ. ಇದೇ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿ

ಬೆಳೆಗೆ ಮಾತೃಕೆಯಾಯಿತು. ಅಲ್ಲಿಂದ ಫ್ರಾನ್ಸಿಗೆ ವಲಸೆಹೋಯಿತು. 15ನೆ ಲೂಯಿಗೆ ಗೆಣಸು ಪ್ರಿಯವಾಯಿತು. ರಾಜಾಶ್ರಯದಲ್ಲಿ ಆದರಕೃಷಿ ಆರಂಭವಾಯಿತು. ನೆಪೋಲಿಯನ್‌ನ ಹೆಂಡತಿ, ಜೋಸೆಫಿನ್, ವೆಸ್ಟ್ ಇಂಡೀಸ್ ದ್ವೀಪದಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿ ಬೆಳೆದವಳು. ಎಳೆತನದಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಗೆಣಸಿನ ರುಚಿಗೆ ಮನಸೋತಿದ್ದವಳು. ಫ್ರಾನ್ಸಿನಲ್ಲಿ ಗೆಣಸು ನೆಲೆಗೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ ಈಕೆಯ ಹುರುಪೂ ಕಾರಣವಾಯಿತು.

ಭಾರತಕ್ಕೆ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದಿಂದ ತಂದದ್ದು ಕೆಂಪು ಸಿಪ್ಪೆಯ ಗೆಣಸು ರಖಮು. ಬಿಳಿ ಸಿಪ್ಪೆಯ ರಖಮನ್ನು ಆಮದು ಮಾಡಿದವರು ಇಂಗ್ಲಿಷರು, 18 ನೆ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ.

ಹೆಸರಿಡುವ ರೀತಿ

ಯೂರೋಪಿಗೆ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಪರಿಚಯವಾಗುವುದಕ್ಕೆ ಮುಂಚೆಯೇ ಗೆಣಸು ಅಲ್ಲಿಗೆ ಹೋಗಿ ನೆಲಸಿ ಬಟಾಟಸ್ ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಜನಪ್ರಿಯತೆ ಗಳಿಸಿದ ಸಂಗತಿಯನ್ನೂ, ತರುವಾಯ ಆ ದೇಶವನ್ನು ಹೊಕ್ಕ ಆಲೂವಿಗೂ ಇದೇ ಹೆಸರು ಅಂಟಿಕೊಂಡ ಸಂಗತಿಯನ್ನೂ 'ಪಿಷ್ಟ ಪಿಂಡ – ಆಲೂ' ಎಂಬ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಿದ್ದೇನೆ.

ಭಾರತದಲ್ಲಿ ನಡೆದದ್ದು ಇದರ ತಿರುಗು ಮುರುಗು. ಗೆಣಸಿಗಿಂತಲೂ ಮೊದಲೇ ಪರಿಚಯ ವಾಗಿದ್ದದ್ದು ಆಲೂ. ಗೆಣಸು ಬಂದಾದ ಮೇಲೆ ಅದಕ್ಕೂ ಸಿಹಿ ಎಂದು ಅರ್ಥ ಬರುವ ಪೂರ್ವ ಪ್ರತ್ಯಯವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಆಲೂ ಪದವನ್ನೇ ಜಾರಿಗೆ ತಂದೆವು. ಮೀಠ–ಆಲೂ, ಶಕರ್-ಖಂಡ್ (ಹಿಂದಿ) ; ರಂಗ-ಆಲೂ, ಲಾಲ್-ಶಕರ್. ಖಂಡ್-ಆಲೂ (ಬಂಗಾಳಿ) ; ಶಕರ್-ಖಂಡ (ಸಂತಾಲ್ ನುಡಿ) ; ರಂಗ್-ಶಕರಾಲ್ (ಅಸ್ಸಾಮಿ) ; ಶಕರ್-ಖಂಡಾಲ್ (ಪಂಜಾಬಿ) ; ರಕಾಳಿ (ಮರಾಠಿ ; ಶಕಾರಿಯ (ಗುಜರಾತಿ); ಶಕ್ಕರೈಕ್ಕಿಳಂಗ್ (ತಮಿಳು); ಚೆಲಗಡ್ಡ (ತೆಲುಗು). ಈ ಮಾತುಗಳು ಕೆಲವಕ್ಕೆ ಕೆಂಪು ಸಿಪ್ಪೆಯ ಸೂಚನಾ ಪದವೂ (ಲಾಲ್) ಸೇರಿಕೊಂಡಿದೆ.

ಉಣಿಸಿನ ನೀತಿ

ನಮಗೆ ಪರಿಚಯವಿಲ್ಲದ ಅಥವಾ ಹೊಸತಾಗಿ ಪರಿಚಯವಾಗಿರುವ ಕಾಯಿಪಲ್ಯಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಕಾದ ಸಂದರ್ಭ ಒದಗಿದಾಗ, ನಮಗೆ ಬಹುಕಾಲದಿಂದಲೂ ಪರಿಚಯವಾಗಿರುವ ಪಾಕ ವಿಧಾನಗಳನ್ನೇ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತೇವೆ. ನಮ್ಮ ಅಡುಗೆ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಸರ್ವಾಂತರ್ಯಾಮಿಯಾಗಿರುವ ಉಪ್ಪು-ಹುಳಿ-ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳಲ್ಲಿ ಊರಿಡುತ್ತೇವೆ. ಸಿಹಿ-ಗೆಣಸಿಗೂ ಇದೇ ಗತಿಯಾಗಿದೆ. ಸಾಂಬಾರನ್ನೋ ಕೂಟನ್ನೋ ತಯಾರಿಸುತ್ತೇವೆ, ಪಲ್ಯ ಮಾಡುತ್ತೇವೆ. ಆಲೂಗಡ್ಡೆಗೆ ಉಂಟಾಗಿರುವ ಬಹುಮುಖ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಗೆಣಸಿಗಿಲ್ಲ. ಆಲೂ ಮೃದು, ಗೆಣಸು ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಗು. ಆಲೂವಿನ ತೆಳುವು ಬಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದರೆ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ; ಗೆಣಸು ಬಿಲ್ಲೆಗಳು ಕಟುಕಲಾಗುತ್ತವೆ. ಸುಟ್ಟೋ ಬೇಯಿಸಿಯೋ ತಿನ್ನುವ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಗೆಣಸು ಒದಗುತ್ತದೆ.

ಮಂಗಳೂರಿನ ಸಾರಸ್ವತ ಮನೆತನಗಳಲ್ಲಿ ಗೆಣಸು ತುಂಡುಗಳೊಡನೆ ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯನ್ನೂ ಬೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಒಂದು ಭಕ್ಷ್ಯವನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ನನ್ನ ತಮಿಳು ಬಾಂಧವರು ಇದನ್ನು ರುಚಿ ನೋಡಿ "ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿದ ಪಂಡ" ಎಂದು ಸೊಟ್ಟಮೋರೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆಯಾದರೂ ನನಗೇನೋ ಬಹಳ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಬೆಲ್ಲದ ಮುದ್ದೆಯಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿ ಬೆಳೆದಿದ್ದ ನನ್ನ ತಾತ (ಆತನೂ ತಮಿಳನೇ ಆಗಿದ್ದರೂ) ಇದರ ರುಚಿ ನೋಡಿದ್ದಿದ್ದರೆ ತಮಿಳರನ್ನು ತುಳಿದು ಹಾಕಿಬಿಡುತ್ತಿದ್ದ!

ಆಲೂವು ಗೆಣಸೂ 'ಸೀಮೆ' ಯಿಂದ ಬಂದಿರುವುವಾದರೂ ಗೆಣಸಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಒಂದು ಬಗೆಯ 'ಮಡಿ' ಯನ್ನು ಉಡಿಸಿದ್ದೇವೆ. ಶ್ರಾದ್ಧ ಮೊದಲಾದ ವೈದಿಕ ಕರ್ಮಗಳಲ್ಲಿ ಗೆಣಸು ನಮ್ಮ ಪೂರ್ವಿಕರು ಉಂಡ ಕಂದ-ಮೂಲಗಳಲ್ಲೊಂದು ಎಂದು ಎಣಿಸಿ, ಅದರ ಪಲ್ಯವನ್ನು ಮಾಡಿ ಋಷಿಗಳಿಗೂ ಋತ್ವಿಕ್ ಗಳಿಗೂ ಬಡಿಸುತ್ತೇವೆ.

ಗೆಣಸು ಬೆಳೆಯಿಂದ ಉಡುಪಿ ಹೋಟೆಲುಗಳು ಉದ್ಧಾರವಾಗುತ್ತಿವೆಯೆಂದು ನನ್ನ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದ ಮುಖ್ಯ ಪಟ್ಟಣಗಳಲ್ಲಿ ಇವರ 'ಹೋಟೆಲಾವಳಿ'ಗಳು ಸ್ಥಾಪನೆಗೊಂಡಿವೆ; ಕೆಲವು 'ಪಂಚತಾರಾ' ಅಂತಸ್ತಿನವು. ಯಾವ ಪಟ್ಟಣವಾದರೂ ಸರಿ, ಯಾವ ದಿನವಾದರೂ ಸರಿ, ಹಗಲೂಟ ವಾದರೂ ಸರಿ, ರಾತ್ರಿಯೂಟವಾದರೂ ಸರಿ, ಗೆಣಸು ಮೊಸರು ಬಜ್ಜಿ (ಪಳಿದ್ಯ) ಇಲ್ಲದಿರುವುದಿಲ್ಲ. ನನ್ನ ತಮಿಳು ಗೆಳೆಯನೊಬ್ಬನೊಂದಿಗೊಂಥದೊಂದು ಹೋಟೆಲಿನಲ್ಲಿ ಮೂರು ನಾಲ್ಕು ತಿಂಗಳು ಊಟ ಮಾಡಬೇಕಾದ ಸಂದರ್ಭ ಒದಗಿತ್ತು. ದಿನ ದಿನದ ಎರಡು ಊಟಗಳಲ್ಲೂ ಗೆಣಸು ಮೊಸರು ಪಳಿದ್ಯವನ್ನು ನೋಡಿ ರೋಸಿ ಹೋದ ನನ್ನ ಗೆಳೆಯ ಹೋಟೆಲು ಮ್ಯಾನೇಜರಿಗೆ ದೂರುಕೊಟ್ಟ. ಅಂದಿನಿಂದ ಇವನಿಗೆ ಅದೇ ಗೆಣಸಿನಿಂದ ಪರಿಪಾಕಗೊಂಡ ಮೊಸರು ಪಳಿದ್ಯವನ್ನೇ 'ಹಾಲು ಪಳಿದ್ಯ', ಹುಳಿ-ಪಳಿದ್ಯ', 'ಮೆಣಸು ಪಳಿದ್ಯ'ಎಂಬ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಹೆಸರುಗಳನ್ನಿಟ್ಟು ಬಡಿಸಲಾಯಿತು. ಹೋಟೆಲು-ವಾಸವನ್ನು ಮುಗಿಸಿಕೊಂಡು ಬೀಳ್ಕೊಡುವಾಗ "ನೀವು, ಕನ್ನಡಿಗರು ಗೆಣಸನ್ನು ತಿಂದು ತಿಂದು ಮಂದವಾಗಿ ಬಿಟ್ಟಿದ್ದೀರಿ" ಎಂದು ತೀರ್ಪುಕೊಟ್ಟ.

ಮರಗೆಣಸು*

ಪೆರು ದೇಶದ ಪುರಾತತ್ವ ಗುಹೆಗಳಲ್ಲಿ ಕ್ರಿ.ಪೂ. 800 ರಿಂದ ಮರಗೆಣಸಿನ ಅವಶೇಷಗಳು ದೊರೆತಿವೆ. ಕೊಲಂಬಿಯ ಮತ್ತು ವೆನಿಜೂಲ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಇದೇ ಸರಕು ಕ್ರಿ. ಪೂ. 1000 ದಿಂದ ದೊರೆಯುತ್ತದೆ. ಇವೆರಡು ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲೂ ಆ ವೇಳೆಗಾಗಲೇ ಬೆಳೆ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿತ್ತು.

ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದಲ್ಲಿ ಮರಗೆಣಸಿನ ಎರಡು ರಖಮುಗಳಿವೆ, – ಕಹಿ ಮತ್ತು ಸಿಹಿ. ಮೊದಲನೆಯದನ್ನು ತುರಿದು, ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೊಳೆದು, ಒಣಗಿಸಿ ಕಹಿಯನ್ನು ಕಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಎರಡನೆಯದನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಮರಗೆಣಸು ಎರಡನೆ ಬಗೆಯದು.

ಭಾರತೀಯ ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಗಿಡ ತಾಪಿಯೋಕ, ಟಾಪಿಯೋಕ ಎಂದು ಪರಿಚಿತವಾಗಿದೆ. ಗಿಡದ ನಿಲವು ಸಣ್ಣ ಮರದಂತೆ ಇದ್ದು, ಉಬ್ಬಿದ ಬೇರುಗಳು ಸಿಹಿ-ಗೆಣಸಿನ ರೂಪವನ್ನು ಹೋಲುತ್ತದೆಯಾದದ್ದರಿಂದ ಮರಗೆಣಸು (ಕನ್ನಡ), ಮರವಳ್ಳಿ-ಕಿಳಂಗು (ತಮಿಳು), ಮರ-ಚೀನಿ (ಮಲೆಯಾಳ) ಎಂಬ ಹೆಸರುಗಳು ರೂಢಿಯಾಗಿವೆ. ಅಸ್ಸಾಂ, ಬಂಗಾಳ ಪ್ರಾಂತಗಳಲ್ಲಿ ಇದೇ ಗಿಡವನ್ನು ಸಿಮೂಲ್-ಆಲೂ

* *Manihot utilissima* Pohl

(ಬೂರುಗ ಎಲೆಯಂತಿರುವ ಆಲೂ ಗಿಡ) ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಭಾರತದ ಇತರ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಈ ತರಕಾರಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿಲ್ಲ.

"ಪೆಪರ್ ಪಾಟ್"

ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕ ಮತ್ತು ಮೆಕ್ಸಿಕೊ ದೇಶಗಳ ಆದಿಜನಾಂಗಗಳಲ್ಲಿ ದಿನಬಳಕೆಯ ಅಡುಗೆ ಬಗೆಯೊಂದಿದೆ. ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಹಂಡೆಯ ಗಾತ್ರದ ಮಣ್ಣು ಪಾತ್ರೆಯನ್ನಿಟ್ಟು ಅದರಲ್ಲಿ ಮರಗೆಣಸಿನ ಹೋಳು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಮಣಸಿನಕಾಯಿ – ಇನ್ನೂ ಏನೇನು ಬೇಕೊ ಅದೆಲ್ಲವನ್ನೂ – ಸುರಿದು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕುದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೊತ್ತಿಸಿದ ಒಲೆ ಆರ ಕೂಡದು, ಒಲೆಯ ಮೇಲಿನ ಪಾತ್ರೆ ಬತ್ತಕೂಡದು. ಹೀಗೆ ಮೂರು ದಿನ ಪಕ್ವವಾಗ ಬೇಕು. ನಾಲ್ಕನೆ ದಿನ ತಿನಿಸಿನ ಯೋಗ್ಯತೆ ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಉದ್ದೇಶಪೂರ್ವಕವಾಗಿಯೇ ಈ ಪಂಡವನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಬಾಹುಳ್ಯದಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಅಳವನ್ನು ತಿಂದು ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಬಿಸಿಯೊಲೆಯ ಮೇಲೆಯೇ ಬಿಟ್ಟಿರುತ್ತಾರೆ. ಮರುದಿನ ಉಳಿದಿರುವ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ದಿನದಿನವೂ ಹೀಗೆಯೇ. ಉಳಿದುದನ್ನು ಬಿಸಾಡದೆ ಅದರೊಂದಿಗೆ ಕಾಯಿಪಲ್ಯಗಳೂ ಸಾಂಬಾರ ವಸ್ತುಗಳೂ ಸೇರಬೇಕು, ಕೊತ ಕೊತ ಕುದಿಯಬೇಕು. ಹೀಗೆ ಒಂದೆರಡು ತಿಂಗಳುಪಕ್ವಗೊಂಡ ಪೆಪರ್ ಪಾಟ್ ಅವರಿಗೆ ಪರಮ ಪ್ರಿಯ, ಮಹದಾನಂದ ತರುತ್ತದೆ. ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳದ ರೊಟ್ಟಿಯೊಡನೆ ಇದು ಸರಪರಾಜಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಸ್ವರವ್ಯಂಜನಗಳೇ ಅವರ "ನ್ಯಾಷನಲ್ ಡಯಟ್"

ಪೆಪರ್ ಪಾಟ್' ಪಾಕ

ಪೆಪರ್ ಪಾಟ್ ಮೌಲ್ಯವನ್ನು ತಿನ್ನಬೇಕಾದ ಅನಿವಾರ್ಯ ಸಂದರ್ಭವೊಂದು ನನಗೆ ಒದಗಿತು. ಆನೆ ಕಿವಿಯಗಲದ ಜೋಳದ ರೊಟ್ಟಿಯ ಮೇಲೆ ಸಗಣಿ ಕೊಪ್ಪೆಯಂತಿದ್ದ ಆ ಮೌಲ್ಯವನ್ನು ಕಂಡೊಡನೆಯೆ ನನ್ನ

ಸಗಣಿಕೊಪ್ಪೆ

ಹೊಟ್ಟೆ ತೊಳಸಿತು. ವಾಸನೆಯನ್ನು ಮೂಸಿದೊಡನೆಯೆ ಆ ಹೊಟ್ಟೆ ಪುಟ ನೆಗೆದು ಒಯಕ್ ಎಂದಿತು. ಒಂದು ಚೂರನ್ನು ಬಾಯಿಗೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡೊಡನೆಯೆ ಹೊಟ್ಟೆಯೇ ಗಂಟಲಿನ ಬಳಿ ಎಗರಿದಂತೆ ಭಾಸವಾಯಿತು. ನನ್ನ ಸಂಗಡಿಗರು ಇನ್ನಷ್ಟು ಬಡಿಸಿಕೊಂಡು ನಾಲಗೆ ಚಪ್ಪರಿಸುತ್ತ ತಿಂದರು.

ಭಾರತಾಗಮನ

ಪೋರ್ಚುಗೀಸರ ದಾಖಲೆಗಳಲ್ಲಾಗಲಿ, 18ನೆ ಶತಮಾನದವರೆಗೆ ಭಾರತ ಸಂಚಾರಮಾಡಿದ ಪ್ರವಾಸಿಗಳ ಬರಹಗಳಲ್ಲಾಗಲಿ ಮರಗೆಣಸಿನ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಿಲ್ಲ. ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಈಸ್ಟ್ ಇಂಡಿಯ ಕಂಪನಿಯವರ ಮೂಲಕ 18ನೆ ಶತಮಾನದ ಆದಿಭಾಗದಲ್ಲಿ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಈ ವಸ್ತು ಆಮದಾದಂತೆ ತೋರುತ್ತದೆ. 1794ರಲ್ಲಿ ಕಲ್ಕತ್ತೆಯ ಸರ್ಕಾರಿ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಮರಗೆಣಸಿನ ಅಂಟುಗಳನ್ನು ನೆಡಲಾಯಿತು. ಇಲ್ಲಿ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾದ ಗಿಡಗಳನ್ನು 1814ರಲ್ಲಿ ಅಸ್ಸಾಂ, ಮಲಯ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕೃಷಿಗೆ ಒಳಪಡಿಸಲಾಯಿತು. ಇದೇ ಸುಮಾರಿನಲ್ಲಿ ಸಸಿಗಳು ಮದರಾಸಿಗೂ ಬಂದವು. ಪೂರ್ವ ತೀರದಲ್ಲಿ ಸಾಗುವಳಿ ಆರಂಭವಾಯಿತು. ಮೊದಲನೆ ಫಸಲು ಜನಪ್ರಿಯವಾಗುವಂತೇನೂ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಗಡ್ಡೆಯಲ್ಲಿ ನಾರಿನ ಭಾಗವೇ ಅಧಿಕವಾಗಿತ್ತು. ಭೂ, ವಾಯುಗುಣಗಳು ಬೆಳೆಗೆ ಪ್ರತಿಬಂಧಕವೆಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವೇರ್ಪಟ್ಟು, ಪಶ್ಚಿಮ ಘಟ್ಟ ಪ್ರದೇಶದ ಗುಡ್ಡಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಗುವಳಿ ಮಾಡಲಾಯಿತು. ಅಧಿಕ ಫಸಲೂ ದೊರಕಿತು, ಉಣಿಸಿನ ಯೋಗ್ಯತೆಯನ್ನೂ ಪಡೆಯಿತು.

ಕೇರಳ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಮರಗೆಣಸಿನ ಸಾಗುವಳಿ ಬಿರುಸಿನಿಂದ ಸಾಗಿತು. ಇವತ್ತಿಗೂ ಕೇರಳವೇ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದ ಮರಗೆಣಸು ಕಣಜವಾಗಿದೆ. ಕೇರಳೀಯರು ದಿನತಪ್ಪದೆ - ಯಾವ ರಾಜಕೀಯ ಪಕ್ಷ ರಾಜ್ಯಸೂತ್ರ ವಹಿಸಿದರೂ, ಯಾವ ಪಕ್ಷಕ್ಕೆ ಸ್ಥಾನಪಲ್ಲಟವಾದರೂ – ಆಗ್ರಹಗಳನ್ನೂ ಸತ್ಯಾಗ್ರಹಗಳನ್ನೂ, ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಪ್ರತಿಭಟನೆಗಳನ್ನೂ ಮೀಟಿಂಗುಗಳನ್ನೂ ನಡೆಸುವವರಿರಬಹುದು; ಕಥಕ್ಕಳಿಯ ವಾಸನೆಯಿಂದ ವೀರೋತ್ಸಾಹಗಳನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶಿಸುವವರಿರಬಹುದು; ಬಾಳೆ-ಹಲಸು-ತೆಂಗುಗಳ ಅಂಗಾಂಗಗಳಲ್ಲೊಂದನ್ನು ಬಿಡದೆ ತಮ್ಮ ಸರ್ವತೋಮುಖವಾದ ಉಪಯೋಗಕ್ಕೆ ಒಗ್ಗಿಸಿಕೊಂಡವರಿರಬಹುದು. ಆದರೆ ಅವರು ಶ್ರಮಜೀವಿಗಳು; ನನ್ನ ತೆಲುಗು-ಕನ್ನಡ-ತಮಿಳು ಭಾಂಧವರನ್ನು ಸೋಲಿಸುವಂಥ ಶ್ರಮಜೀವಿಗಳು. ಬೆಟ್ಟಗುಡ್ಡಗಳ ಕುರುಚಲು ಕಾಡನ್ನು ಬೇರುಸಹಿತ ಅಗೆದು, ಕಲ್ಲು ಭೂಮಿಯನ್ನು ಮಣ್ಣು ಭೂಮಿಯಾಗಿ ಪರಿವರ್ತಿಸಿಕೊಂಡು, ಅಲ್ಲಿ ಮರಗೆಣಸಿನ ಬೆಳೆಯೆಬ್ಬಿಸಿ ಅವರ ನಾಡಿನ ಸಂಪದಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ಹೆಗಲು ಕೊಟ್ಟು ನಿಂತಿರುವವರು ಕೇರಳೀಯರು. ಕೇರಳದ ಭೂದೃಶ್ಯ ಸ್ವಾಭಾವಿಕವಾಗಿಯೇ ಚೆಲುವಾದದ್ದು. ಆ ಗಿರಿಕಂದರಗಳು, ಆ ಕಣಿವೆ ಮಡಿಲುಗಳು, ಆ ಮೃದುವಾದ ಏರಿಳಿತಗಳ ಮೈ ಇವೆಲ್ಲ ಮಲೆನಾಡಿನ ಸಾಧಾರಣತೆಯೇ ಆಗಿದ್ದರೂ, ಕಡಲ ಹಿನ್ನೀರಿನ ಕಾಲುವೆಗಳೂ ನದಿಗಳೂ

ರಂಗೋಲಿಯ ಎಳೆಗಳಂತೆ ಓಡಾಡಿ ನಾಡಿಗೊಂದು ಬೆಡಗುತಂದಿವೆ. ಮಾನವ ಪ್ರಯತ್ನದಿಂದ ಕೃತವಾದ ಮರಗೆಣಸು ಬೆಳೆ ಒಟ್ಟು ಚಿತ್ರಕ್ಕೆ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವಂತೆ ಕಳೆಕೊಟ್ಟಿದೆ.

ದಿನಜೀವನದಲ್ಲಿ

ಮರಗೆಣಸು ಸಿಹಿಗೆಣಸಿಗಿಂತಲೂ ಕಠಿನವಾದದ್ದು; ರುಚಿಯೂ ಸಪ್ಪೆ. ಎಷ್ಟು ಬೇಯಿಸಿದರೂ ಅಥವಾ ಸುಟ್ಟರೂ ಗಡಸಾಗಿಯೇ ಇರುತ್ತದೆ. ಆದರೂ ಕೇರಳೀಯರು ತಮ್ಮ ಹಲ್ಲನ್ನೂ ಹೊಟ್ಟೆಯನ್ನೂ ಮರಗೆಣಸಿಗೆ ಪಳಗಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಬಡವರು, ಭಾಗ್ಯವಂತರು, – ಈ ಎರಡು ವರ್ಗದವರಿಗೂ ಮರಗೆಣಸನ್ನು ಕುರಿತು ಒಂದೇ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿದೆ, ಒಂದೇ ವಿಧವಾದ ಆದರವಿದೆ.

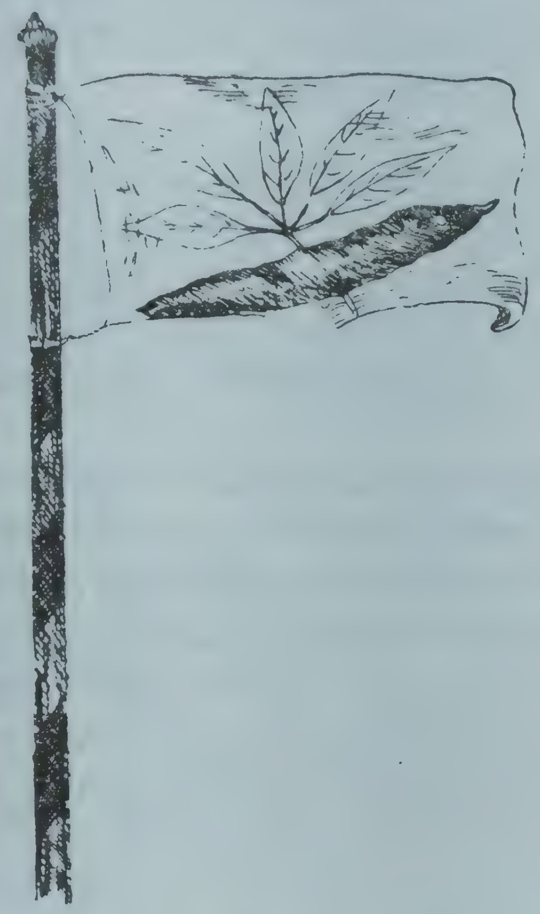
ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ನಾಜೂಕಾದ ನಯವಾದ ಭೋಗಯೋಗ್ಯವಾದ ಅಕ್ಕಿ ರಖಮುಗಳು ಬೆಳೆಯವು. ಕಾಳಿನ ಗಾತ್ರ ದೊಡ್ಡದು. ಬೇಯಿಸಿ ಅನ್ನ ಬಸಿದಾಗ ಒಂದೊಂದು ಕಾಳೂ ಉಬ್ಬಿ ಪಂಜಾಬು ಕಡಲೆಕಾಳಿನ ಗಾತ್ರವನ್ನು ತಳೆಯುತ್ತದೆ. ಆನೆ ಇದನ್ನು ಬಹು ಪ್ರೀತಿಯಿಂದ ತಿನ್ನುತ್ತದೆ. ಹೊರನಾಡಿನ ನಾಜೂಕಸ್ಥರು ಕೇರಳೀಯರ ಅನ್ನವನ್ನು 'ಆನೆಯ ತೀನಿ' ಎಂದೇ ಬಗೆಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ಅಭಿಪ್ರಾಯವನ್ನು ಕೇರಳೀಯರ ಕಿವಿಗೂ ಬಿತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಹೊರನಾಡಿಗನಿಗೆ ಕೇರಳಾತಿಥ್ಯದಲ್ಲಿ ದೊರಕುವ ಬದಲಿ ಮರಗೆಣಸು.

ಮೊದಮೊದಲು ನಂಬೂದಿರಿಗಳು ಮರಗೆಣಸನ್ನು ತಾತ್ಸಾರದಿಂದ ಕಂಡರು, – ಅದರ ಸೇವನೆಗೆ ಶಾಸ್ತ್ರಸಮ್ಮತಿಯಿಲ್ಲದ್ದರಿಂದ. ಮತಾಚರಣೆಯ ವಿಷಯಗಳಲ್ಲಿ ಅವರು ಎಷ್ಟೇ ಕಟ್ಟುನಿಟ್ಟಾಗಿರುವವರಾದರೂ ಅವರ ಹೊಟ್ಟೆ ಕೇಳಬೇಕಲ್ಲ! ಕ್ರಮೇಣ ಮರಗೆಣಸೇ ಗೆದ್ದಿತು! ಅವರು 'ಇಲ್ಲಂ'ಗಳಲ್ಲಿ ಬಾಳೆ ಹಲಸು ತೆಂಗುಗಳ ಸಂದಿಗೊಂದಿಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಿತು. ಅವರ ಹೊಟ್ಟೆಯನ್ನೂ ಹೊಕ್ಕಿತು. ಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಒಂದು ಅಮೆಂಡ್‌ಮೆಂಟ್ ಸೇರಿತು – ಮರಗೆಣಸನ್ನು ತಿನ್ನುವುದಕ್ಕೆ ಮೊದಲೂ ತಿಂದಾದ ಬಳಿಕವೂ ಯಾವುದೋ ಪ್ರಾಯಃಚಿತ್ತಪೂರ್ವಕವಾದ ಮಂತ್ರಗಳನ್ನು ಜಪಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರಂತೆ. (ಈ ಸಂಗತಿಯನ್ನು ನನಗೆ ಹೇಳಿದ ನಂಬೂದಿರಿ ಗೆಳೆಯನನ್ನು "ಯಾವುದು ಆ ಮಂತ್ರ?" ಎಂದು ಕೇಳಿದ್ದಕ್ಕೆ "ನಂಬೂದಿರಿಗಳಲ್ಲದವರಿಗೆ ಅದು ತಿಳಿಯಕೂಡದು" ಎಂದ).

ಅಡುಗೆ ಮನೆಯ ಅಟ್ಟ

ಕೇರಳೀಯರು ಮರಗೆಣಸನ್ನು ಉಣಿಸಾಗಿಸುವ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ತೋರಿಸುವ ಕಲ್ಪನಾಶಕ್ತಿ ಅಸಾಧಾರಣವಾದದ್ದು; ಮರಗೆಣಸನ್ನು ಆಹಾರವಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿದ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕ ಜನಾಂಗಗಳನ್ನೇ ಆಶ್ಚರ್ಯಗೊಳಿಸುವಂಥದ್ದು. ನಾವು ಆಲೂವನ್ನು ನಮ್ಮ ಸ್ವಂತ ಅಭಿರುಚಿಗೆ ಪಳಗಿಸಿಕೊಂಡಿರುವಂತೆಯೇ ಕೇರಳೀಯರು ಮರಗೆಣಸನ್ನು ಒಗ್ಗಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಇನ್ನೂ ಒಂದು ಹೆಜ್ಜೆ ಮುಂದೆ ಹೋಗಿದ್ದಾರೆ ಎಂದರೂ ತಪ್ಪಿಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ ಆಲೂವನ್ನು ಹಸಿಯಾಗಿರುವಾಗ ಮಾತ್ರ ನಾವು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತೇವೆ, ಕೇರಳೀಯರು ಮರಗೆಣಸನ್ನು ತುಂಡುಗಳಾಗಿಯೋ ಹಿಟ್ಟಿನ ರೂಪವಾಗಿಯೋ ಒಣಗಿಸಿ ತಿಂಗಳುಗಟ್ಟಲೆ ಅಟ್ಟದ ಮೇಲೆ ದಸ್ತಾನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಇದು ಪ್ರಯೋಜನಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ರೊಟ್ಟಿ ತಟ್ಟುತ್ತಾರೆ, 'ಪುಟ್ಟು' ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ, ಕೂಳು ಕಾಯಿಸುತ್ತಾರೆ, 'ಅಪ್ಪ'

ಕರಿಯುತ್ತಾರೆ. ಒಣಗಿದ ಪೋಳುಗಳನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಪಲ್ಯಗಳನ್ನೂ ಕೂಟುಗಳನ್ನೂ ಅನುವಾಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮರಗೆಣಸು ಬಜ್ಜಿ, ಬೋಂಡ. ಹಪ್ಪಳ, ವಡೆಗಳೂ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ತಯಾರಾಗುವ ಅಡುಗೆಗಳೇ. ಬೇಯಿಸಿದ ನಾಲ್ಕೈದು ತುಂಡು ಮರಗೆಣಸು, ಅದರೊಂದಿಗೆ ಯಾವುದಾದರೂ ವ್ಯಂಜನ· ಇವಿಷ್ಟೇ ಎಷ್ಟೋ ಜನಸಾಮಾನ್ಯರ 'ಊಟ' ವಾಗಿದೆ.



ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಲಾಂಛನ

ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಲಾಂಛನ

ಕೇರಳೀಯರು ತಮ್ಮದೇ ಆದ ಲಾಂಛನವೊಂದನ್ನು ಬಯಸಿದಲ್ಲಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಅತ್ಯಂತ ಸಾಟಿಯಾದ ಚಿನ್ಹೆ ಮರಗೆಣಸೇ. ಉಪಯೋಗ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಬಾಳೆ - ಹಲಸು - ತೆಂಗುಗಳ ವರಿಸೆಗೆ ಏರಿಸಿಬಿಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಮನೆ ಮನೆಯ ಹಿತ್ತಲಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಗಿಡವು ತೋಟಕ್ಕೊಂದು ಚೆಲುವು ತಂದಿತು, ಎಲೆ ಗೊಬ್ಬರವಾಯಿತು, ಕಾಂಡ ಸೌದೆಯಾಯಿತು, ಬೇರು ಉಣಿಸಾಯಿತು.

ಮರಗೆಣಸಿಗೆೊಂದು ಕೈಗಾರಿಕೆಯನ್ನು ಒದಗಿಸಿದವರೂ ಕೇರಳೀಯರೇ. ಸೇಗೊ 'ಅಕ್ಕಿ' ತಯಾರಿಕೆ ಆರಂಭವಾದದ್ದೂ ಕೇರಳದಲ್ಲೇ. ಮೊಟ್ಟಮೊದಲು ಈ ಸರಕು ತಯಾರಾದದ್ದು ಮೆಟ್ರೊಕ್ಸಿಯ್‌ಲಾನ್ ಎಂಬ ಈಚ ಜಾತಿಯ ಗಿಡದಿಂದ. ಇದು ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯದು. ಇಲ್ಲಿಯೇ ಸಿಗುವ ಈಚಲು, ಕಾಡೀಚಲು, ಬಗಿನಿ ಮೊದಲಾದ ಮರಗಳ ಪಿಷ್ಟದಿಂದ ಸೇಗೊ ಅಕ್ಕಿ ತಯಾರಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಮರಗೆಣಸು ನಮ್ಮ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಬೇರುಬಿಟ್ಟಾದ ಮೇಲೆ ಇದೇ ಸೇಗೊ ಅಕ್ಕಿಗೆ ಮಾತೃಕೆಯಾಗಿದೆ. ಕೇರಳದ ಅನೇಕ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಇದರ ತಯಾರಿಕೆ ಗೃಹ-ಕೈಗಾರಿಕೆಯ ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ಥಿರವಾಗಿದೆ.

ಕೇರಳದ ಪಾಕ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ತಯಾರಾದ ಪಾಲ್-ಪಾಯಸಂ (ಹಾಲು ಪಾಯಸ) ದೇವರು ತಿನ್ನುವಂಥದ್ದು. ಅಲ್ಲಿಯ ದೇವಾಲಯಗಳಲ್ಲಿ ಇದರ ನೈವೇದ್ಯ ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾದದ್ದು. ಅಕ್ಕಿ ಅಭಾವ ತಲೆದೋರಿದಂದಿನಿಂದ ಸೇಗೊ–ಪಾಲ್ ಪಾಯಸವನ್ನು ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕಿಡುವ ಅಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಆರಂಭ ಮಾಡಿದವರೂ ಕೇರಳೀಯರೇ.

ನಾಲ್ಕು

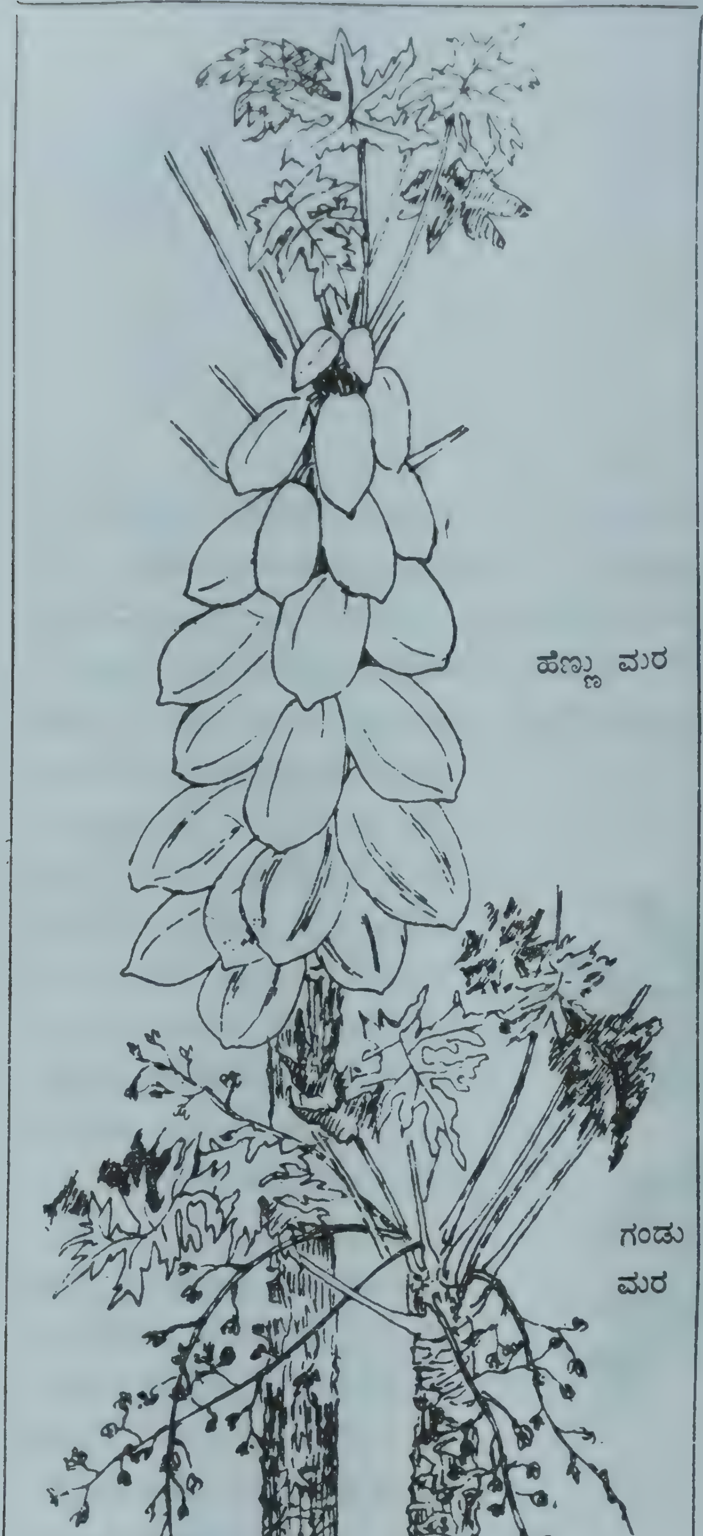
ಹಣ್ಣು - ಹಂಪಲು

ಪರಂಗಿಹಣ್ಣು

ಪಪಾಯ

ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದಿಂದ ಹೊರಬಂದ ಮರದೊಂದಿಗೇ ಅದರ ಅಲ್ಲಿಯ ಹೆಸರೂ ಅಂಟಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವುದನ್ನು ಈ ದೃಷ್ಟಾಂತದಲ್ಲಿ ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ತೌರುಮನೆಯಲ್ಲಿ ಇದರ ಹೆಸರು ಅಬಾಬಾಯ್; ಅಲ್ಲಿಯೇ ಪಪಾಯ ಎಂದು ರೂಪಾಂತರ ಹೊಂದಿತು. ಕೊಲಂಬಸ್‌ನು ಅಮೆರಿಕದೊಳಕ್ಕೆ ಕಾಲಿಡುವ ಮೊದಲೇ ಪಪಾಯ ಬ್ರೆಜಿಲ್, ವೆಸ್ಟ್ ಇಂಡೀಸ್, ಮೆಕ್ಸಿಕೊ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕೃಷಿಗೊಳಪಟ್ಟಿತ್ತು. ಅಲ್ಲಿಂದ ಪೂರ್ವ ಖಂಡಗಳಿಗೆ ಪ್ರಸಾರವಾದದ್ದು ಸ್ಪೆಯ್ನಿಗರ ಮತ್ತು ಪೋರ್ಚುಗೀಸರ ಯಾನಗಳ ಮೂಲಕ. ಭಾರತವನ್ನು ಮುಟ್ಟಿದ್ದು ಪೋರ್ಚುಗೀಸರ ಮೂಲಕವಾಗಿರುವುದಾದರೂ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದಿಂದ ನೇರವಾಗಿ ಬಂದಂತೆ ಕಾಣದು; ಪೆಸಿಫಿಕ್ ದ್ವೀಪಗಳಲ್ಲಿದ್ದ ಅವರ ಕಾಲೊನಿಗಳಿಂದ ರವಾನಿತವಾದಂತೆ ತೋರುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲಿಂದ ಪಪಾಲ ಎಂಬ ಹೆಸರನ್ನು ತಂದವರೂ ಅವರೇ. ಇದು ಮಲಯದಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಿದ್ದ ಹೆಸರು. ಲಿನ್‌ಶೋಟೆನ್‌ನೂ ಈ ಹಣ್ಣು ಭಾರತಕ್ಕೆ ಸ್ಪ್ಯಾನಿಷ್ ಇಂಡೀಸಿನಿಂದ ಬಂದದ್ದೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಆಗಿನ ಕಾಲದ ಸ್ಪ್ಯಾನಿಷ್ ಇಂಡೀಸ್ ಎಂದರೆ ಫಿಲಿಪೈನ್ ಮತ್ತು ಮಲಕಾದ್ವೀಪಗಳು. ಅಲ್ಲಿದ್ದ ಹೆಸರಿನ ರೂಪಾಂತರಗಳೇ ಭಾರತ ನುಡಿಗಳಲ್ಲೆಲ್ಲ ಚಲಾವಣೆಯಲ್ಲಿವೆ. ಪರಂಗಿಹಣ್ಣು ಎಂಬುದು ಪೋರ್ಚುಗೀಸರ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಸೂಚಿಸುವ ಪದ. ಹಾಗೆಯೇ ಬರ್ಮದ ಶಿಂಬಾವ್‌ತಿ ಎಂಬ ಪದಕ್ಕೆ ಹಡಗಿನ ಮೂಲಕ ಬಂದದ್ದು ಎಂದು ಅರ್ಥವಾಗುತ್ತದೆ.

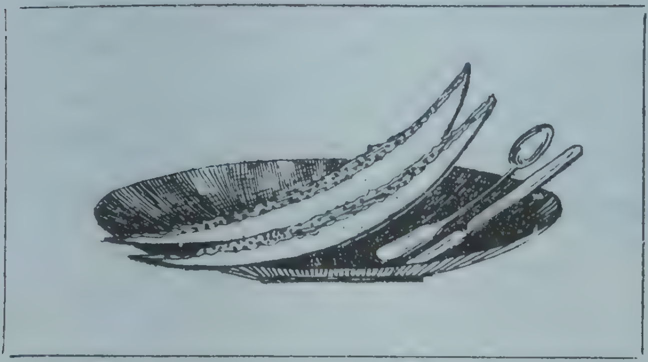
ಪಪಾಯ



ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಬೇರು ಬಿಟ್ಟಾಗ

1626 ರಲ್ಲೇ ನಮ್ಮ ದೇಶದಿಂದ ಪರಂಗಿ ಹಣ್ಣಿನ ಬೀಜಗಳನ್ನು ನೇಪಲ್ಸ್‌ಗೆ ಕಳುಹಿಸಲಾಯಿತು. ಎಂದರೆ 17ನೆ ಶತಮಾನದ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಗಿಡ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದಿರಬೇಕು. 18ನೆ ಶತಮಾನದ ಕೊನೆಗೆ ಇದರ ಬೆಳೆ ಮದರಾಸು ಪ್ರಾಂತದಲ್ಲಿತ್ತು ಎಂಬುದು ಓರ್ಮೆ[11] ಯು ಬರಹದಿಂದ ವ್ಯಕ್ತವಾಗುತ್ತದೆ. ಈಗ ಉಷ್ಣ ವಲಯದಲ್ಲೆಲ್ಲ ಬೆಳೆ ಹರಡಿದೆ. ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಪರಂಗಿ ಹಣ್ಣು ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿದೆ, ಅವರ ಡೆಸರ್ಟ್-ಹಣ್ಣಾಗಿದೆ. ಹೋಳು ಕೊಯ್ದು ಉಪ್ಪು ಮೆಣಸುಪುಡಿಗಳನ್ನು ಅದರ ಮೇಲೆ ಚಿಮುಕಿಸಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಒಂದು ಬಗೆಯ ವಿಜಾತೀಯ ರುಚಿ ಅನುಭವವಾಗುತ್ತದೆ. ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಕೆಲವರು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಉದುರಿಸಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಒಂದು ಬಗೆಯ ವಿಜಾತೀಯ ರುಚಿ ಅನುಭವವಾಗುತ್ತದೆ. ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಕೆಲವರು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಉದುರಿಸಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಈ ಅನು - ಪಾಕಗಳಿಲ್ಲದ ಹಣ್ಣೇ ಕೆಲವರಿಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಸೆಕೆಗಾಲದ ಉಷ್ಣದೊಂದಿಗೆ ಪರಂಗಿ ಹಣ್ಣಿನ ಬೆಲೆಯೂ ಏರುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ತಲೆಕೆಳಗು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣಿನ ಶೀತವೂ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ. ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ನಡೆದು ಹೋಗುವವರಿಗೆ ಇಂಥ ತುಂಡೊಂದು ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ತಿಂದಷ್ಟು ಸುಖವನ್ನೂ ಉಲ್ಲಾಸವನ್ನೂ ಉಂಟುಮಾಡುತ್ತದೆ. ಉಳ್ಳವರು ರೆಫ್ರಿಜರೇಟರಿನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಹಣ್ಣನ್ನು ಸವಿಯುತ್ತಾರೆ. ಬಾಯಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡರೆ ಐಸ್ ಕ್ರೀಮ್‌ನಂತೆಯೇ ಕರಗಿ ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಫಲಿತ ಪರಂಗಿ ಹಣ್ಣು.



ಗುಣಗಾನ

ತೇಗು ಬರುವವರೆಗೂ ಭರ್ಜರಿ ಊಟವನ್ನು ಉಂಡಾದ ಬಳಿಕ, ಹೇಗೋ ಸಾಹಸ ಮಾಡಿ ಒಂದು ನಾಲ್ಕು ಹೋಳು ಪರಂಗಿ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿಂದರೆ ಹೊಟ್ಟೆ ಹಗುರವಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ಹೇಳಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಸತ್ಯತೆಯಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ವೈದ್ಯರಿಂದಲೂ ಪುಷ್ಟಿ ದೊರೆತಿದೆ. ಈ ಗುಣ ಅಧಿಕ ಬಾಹುಳ್ಯದಲ್ಲಿರುವುದು ದೋರಗಾಯಲ್ಲಿ, ಮತ್ತು ಗಿಡಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ. ಇವುಗಳಿಂದ ಸುರಿಯುವ ಅಂಟು ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಪೆಪೇನ್ ಎಂಜೈಮುಗಳು ಲೀನವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಇವೇ ಜೀರ್ಣಕಾರಕ ಸತ್ವಗಳು.

ಮಾಂಸವನ್ನು ಮೃದುವಾಗಿಸುವ ಗುಣವೂ ಪರಂಗಿ ಗಿಡದ ಹಾಲಿಗಿದೆ. 17ನೆ ಶತಮಾನದಲ್ಲೇ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ಇದನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದರು. ಪರಂಗಿ ಮರದ ಹಾಲನ್ನು ಹಸಿಶುಂಠಿ ರಸದಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ಮಾಂಸವನ್ನು ಹದಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಈಗೀಗ ಇದರ ಬಳಕೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ. ಪೆಪೇನ್ ತಯಾರಿಕೆ ಕೈಗಾರಿಕೆಯ ಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಏರಿದೆ. ಇದೊಂದು ಒಳ್ಳೆಯ ಸೂಚನೆಯೆಂದೇ ಹೇಳಬೇಕು.

ಗಂಡು ಪರಂಗಿ ಮರಗಳೇ ಬೇರೆ, ಹೆಣ್ಣು ಮರಗಳೇ ಬೇರೆ. ಮರ ಬೆಳೆದು ಹೂಬಿಡುವವರೆಗೂ ಗಂಡಾವುದು ಹೆಣ್ಣಾವುದು ಎಂದು ವಿಂಗಡಿಸಲಾಗದು. ತೋಟಗಾರನ ಅದೃಷ್ಟ ದುರದೃಷ್ಟಗಳು ಹೆಣ್ಣು ಮರಗಳಿಂದ ನಿಗದಿಯಾಗುತ್ತವೆ. ಹೆಣ್ಣು ಮರದ ಬಾಹುಳ್ಯ ಹೆಚ್ಚಾದರೆ ಗೆದ್ದ, ಗಂಡು ಮರದ ಬಾಹುಳ್ಯ ಹೆಚ್ಚಾದರೆ ಬಿದ್ದ. ಪೆಪೇನ್ ಕೈಗಾರಿಕೆ ಆರಂಭವಾದಂದಿನಿಂದ ಅವನಿಗೆ ದುರದೃಷ್ಟದ ಭವಿಷ್ಯ ತಪ್ಪಿದೆ. ಹೆಣ್ಣುಮರವೇ ಆಗಲಿ, ಗಂಡು ಮರವೇ ಆಗಲಿ, ಪೆಪೇನ್ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಮೂಲ ಸಾಮಗ್ರಿಯನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ.

ಶಾಪ ವಿಲಾಸ

ನನಗೆ ತಿಳಿದಿರುವ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಕೆಲವರು ಹಣ್ಣನ್ನು ಮುಟ್ಟುವುದಿಲ್ಲ. ದೋರಗಾಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಪಲ್ಯವನ್ನೋ ತೊವ್ವೆಯನ್ನೋ ಸಾಂಬಾರನ್ನೋ ಗೊಜ್ಜನ್ನೋ ತಯಾರಿಸಿ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿನ್ನಿ ಎಂದರೆ ಅಸಮ್ಮತಿಯ ನಗುವನ್ನು ತೋರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮೊದಲನೆ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿರುವಂತೆ, ಹಣ್ಣಿಗೂ ಮೇಹ ರೋಗಕ್ಕೂ ಪ್ರಚಾರದಲ್ಲಿರುವ ಅಸಂಬದ್ಧ ಸಂಬಂಧವೇ ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ. ಹೆಂಗಸರಂತೂ ಹಣ್ಣನ್ನು ಕೋಲಿನಿಂದ ಕೂಡ ಮುಟ್ಟುವುದಿಲ್ಲ – ಬಸಿರು ಬರಡಾಗುತ್ತದೆಯಂತೆ ! ಒಂದು ಸಲ ನನ್ನ ಮನೆಯ ಕಾಂಪೌಂಡಿನಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣು ಬಿಟ್ಟಿದ್ದ ಪರಂಗಿಮರ ನನ್ನ ಪಕ್ಕದ ಮನೆಯಾಕೆಯ ದೃಷ್ಟಿಗೆ ಬಿತ್ತು; ಅದನ್ನು ಬೇರು ಸಮೇತ ಕಡಿದು ಹಾಕಿದ ಹೊರತು ಊಟ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲವೆಂದು ಹಟ ಹಿಡಿದಳು. ಹೆಂಗುಸಿನ ಹಟವೇ ಗೆದ್ದಿತು.

ಕೆಲವು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ನಮ್ಮ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಸಂತಾನ ನಿರೋಧ ಚಳುವಳಿ ಅಟ್ಟಹಾಸದಿಂದ ಮೆರೆ-

ಯುತ್ತಿದೆಯಲ್ಲವೆ? ಮಿತ ಸಂತಾನದಲ್ಲಿ ನಂಬಿಕೆಯನ್ನಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿದ್ದ ನನ್ನ ಗೆಳೆಯನೊಬ್ಬಾತ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಲಾಗಿ ಪರಂಗಿ ಮರಗಳನ್ನು ಬೆಳಸಿಕೊಂಡಿದ್ದ. ಗಂಡ ಹೆಂಡಿರು ದಿನದಿನವೂ ಹಣ್ಣನ್ನು ಭುಜಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ನಾಲ್ಕೈದು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲೇ ಅದೇ ಸಂಖ್ಯೆಯ ಮಕ್ಕಳು ಹುಟ್ಟಿದವು. ಒಂದೊಂದೂ ಪರಂಗಿ ಹಣ್ಣಿನಂತೆಯೇ ದುಂಡು ದುಂಡಾಗಿ, ಅದರ ಬಣ್ಣದಂತೆಯೇ ಆಕರ್ಷಕವಾಗಿ ಬೆಳೆದು ಈಗ ಹೈಸ್ಕೂಲುಗಳಲ್ಲಿ ಓದುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಮರಗಳೂ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿವೆ; ಸೊಗಸಾದ ರಸಭರಿತವಾದ ಫಲವನ್ನು ತಳೆಯುತ್ತಿವೆ.

ಪರಂಗಿ ಹಲಸು

ಅನನಾಸ್*

ಪರಂಗಿ ಹಲಸು

ಈ ಹಣ್ಣಿಗೆ ನಮ್ಮ ಅಡುಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ನಡೆಯುವ ಶೋಭನ ಅಸದೃಶವಾದದ್ದು. ಗೊಜ್ಜು, ಚಟ್ನಿ. ಸಾರು, ಪಾಯಸದ ರೂಪಗಳಲ್ಲಿ ಹೊಟ್ಟೆಗೆ ಬೀಳುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣು ನೇರವಾಗಿಯೂ ಹೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ಸೇರುತ್ತದೆ. ಆನನಾಸ್ ವಾಸನೆ ಕೆಲವರಿಗೆ ಹಿಡಿಸಿತು, ಕೆಲವರಿಗೆ ಇಲ್ಲ. ಆದರೂ ಮುಖವನ್ನು ಅಸಹ್ಯ ಮಾಡಿಕೊಂಡಾದರೂ ನಾಗರಿಕತೆಯ ಅನಿವಾರ್ಯದಿಂದ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಅನೇಕರು ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಹಣ್ಣಿನ ರುಚಿಯೂ ವಾಸನೆಯೂ ತೀಕ್ಷ್ಣ; ಸ್ವಲ್ಪ ನಸನಸೆಯೂ ಉಂಟಾಗುತ್ತದೆ. ಎಷ್ಟೇ ನಾಜೂಕಾಗಿ ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿದು ಹಣ್ಣನ್ನು ಕೊಯ್ದರೂ ಅಗೆಯುವುದಕ್ಕೆ ಹಿತವೇನೂ ಅಲ್ಲ. ಪೆಪ್ಪಿ ಪೆಪ್ಪಿಯಾಗಿ ನಾರುಭಾಗ ಹಾಗೆಯೇ ಉಳಿದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಕಷ್ಟಪಟ್ಟು ನುಂಗಬೇಕು. ನಮ್ಮ ಇಂಥ ಆಕ್ಷೇಪಗಳು ನೂರಾರಿರಬಹುದಾದರೂ ಅನನಾಸ್ ಹಣ್ಣು ಪ್ರಪಂಚವನ್ನು ಗೆದ್ದಿದೆ. ಹೆಚ್ಚು ಹೆಚ್ಚು ರಸವತ್ತಾದ ರುಚಿಯಾದ ಹಣ್ಣು ರಖಮುಗಳನ್ನು ತಳಿಮೂಡ ಮೂಡ ಬಳಕೆ ಇನ್ನೂ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗುತ್ತಿದೆ.

* *Ananas comosus* Linn(Merr)

ಚಾರಿತ್ರಿಕ ಹಿನ್ನೆಲೆ

1513ರಲ್ಲಿ ಹರ್ನ್ಯಾಂಡಿಸ್ ಬ್ರೆಜಿಲಿನಿಂದ ಸ್ಪೈಯ್ನಿಗೆ ಹಿಂತಿರುಗಿದಾಗ ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ತನ್ನ ಜನಕ್ಕೆ ಪರಿಚಯ ಮಾಡಿಕೊಟ್ಟ. ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು 1594 ರಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಂದು ಬಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ನೆಟ್ಟರು. ಅಕ್ಬರನ ಆಳ್ವಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಉತ್ತರ ಭಾರತದ ಕೆಲವು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕೃಷಿಗೆ ಒಳಗಾಯಿತು. ಅಯ್-ನಿ-ಅಕ್ಬರಿಯಲ್ಲೂ ಈ ಉಲ್ಲೇಖ ವಿದೆ. ಪ್ರವಾಸಿಗಳಾಗಿ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಬಂದ ಟೆರಿ (1655), ಫ್ರಯರ್ (1698) ತಮ್ಮ ಬರಹಗಳಲ್ಲಿ, ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಈಸ್ಟ್ ಇಂಡಿಯ ಕಂಪೆನಿಯವರು ತಮ್ಮ ಪತ್ರ ವ್ಯವಹಾರಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ಕುರಿತ ದಾಖಲೆಗಳಿವೆ. 1676ರಲ್ಲಿ ಭಾರತ ಸಂಚಾರ ಮಾಡಿದ ಟಾವರ್ನಿಯೇ ಅನನಾಸ್ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಗೋವೆಯ ಬಳಿ ಕಂಡಿದ್ದ.

ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿ ಅನನಾಸಿನ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲನೆ ಉಲ್ಲೇಖ 17ನೆ ಶತಮಾನದ್ದು ; ಆಲಿವರ್ ಕ್ರಾಮ್‌ವೆಲ್ಲಿಗೆ ಕಾಣಿಕೆಯಾಗಿ ಈ ಹಣ್ಣು ಸಂದಿತು. 1688ರಲ್ಲಿ ಎರಡನೆ ಚಾರ್ಲ್ಸ್ ದೊರೆಗೆ ಬಾರ್ಬಡಾಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಂದು ಒಪ್ಪಿಸಲಾಯಿತು. ಇದರ ತಲೆಯಿಂದ ಹುಟ್ಟಿದ ಗಿಡವೂ ಹಣ್ಣು ತಳೆಯಿತು. 1712 ರಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಸ್ಥಾಪನೆಗೊಂಡಿತು. ಅಲ್ಲಿಂದ ಈಚೆಗೆ ದಕ್ಷಿಣ ಯೂರೋಪನ್ನೆಲ್ಲ ಆಕ್ರಮಿಸಿಕೊಂಡಿತು.

ಅನನಾಸಿನ ಪಿತೃ ಎಂದು ಹೇಳಲ್ಪಡುವ ಪೂಯ ಎಂಬ ಗಿಡ

ತೌರಿನ ವಾಸನೆ

ತೌರುಮನೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಹಣ್ಣಿನ ಹೆಸರು ನಾನ. ಪೋರ್ಚುಗೀಸರ ಬಾಯಲ್ಲಿ ಅನನಾಸ್ ಆಯಿತು.

ಅನನಾಸಿನ ನಾಟು

"ಅನಾನಸೀ ಫಲಂ ಸಮರ್ಪಯಾಮಿ"

ಬರ್ಮ್ಮೀಯರಿಗೆ ನನ್ನಾ - ಟಿ; ಅರಬ್ಬೀಯರಿಗೆ ಐನುನ್ನಸ್; ಭಾರತೀಯ ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲೆಲ್ಲ ಈ ಜಾಡನ್ನು ಹಿಡಿದ ನುಡಿಗಳೇ - ಅನನಾಸ್, ಅನನ್ನಸ್ (ಹಿಂದಿ); ಅನಾನಷ್ (ಬಂಗಾಳಿ); ಅನಾನೀಸ್ (ಗುಜರಾತಿ, ಮರಾಠಿ); ಅನಶಪ್, ಅನಾನಾಚಿ (ತಮಿಳು); ಅನಾಸ (ತೆಲುಗು); ಅನನಾಸು (ಮಲೆಯಾಳ), ಇತ್ಯಾದಿ. ಅನಾರುಷ್ ಎಂಬ ಸಂಸ್ಕೃತ ಪ್ರಯೋಗವೂ ಇದೆಯೆಂದು ಕೇಳಿದ್ದೇನೆ. ನಮ್ಮ ಮನೆಯ ಹೆಂಗಸರು ಅದಾವುದೋ ವ್ರತ/ಪೂಜೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅನಾನಸ್ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕಾಗಿ ಇಟ್ಟಿದ್ದರು. ಆಗ ವ್ರತ ಮಾಡಿಸಲು ಬಂದಿದ್ದ ಪುರೋಹಿತ ವಿನಿಯೋಗ ಮಂತ್ರೋಚ್ಚಾರಣೆ ಮಾಡುತ್ತ ಅತ್ಯುತ್ಸಾಹ ದಿಂದ, ಮಿತಿಮೀರಿದ ದಿಟ್ಟತನದಿಂದ ಅದೇ ಉಸುರಿನಲ್ಲಿ .... "ಅನಾನಸೀ ಫಲಂ ಸಮರ್ಪಯಾಮಿ" ಎಂದ !

ವೈದ್ಯನ ಭಂಗಿ

ಹೊಸತೊಂದು ಗಿಡ ನಮ್ಮ ದೇಶಕ್ಕೆ ಬಂದು ಅದು ನಮ್ಮದಾಗುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ ವೈದ್ಯನೂ ಬಂದು ಕುಣಿಯಬೇಕು. ಅವನು ಆ ವಸ್ತುವಿಗೆ ಸುಗುಣಗಳನ್ನೇ ಮೆತ್ತಲಿ, ದುರ್ಗುಣಗಳನ್ನೇ ಆರೋಪಿಸಲಿ, ಅಂತೂ ಅವನ ಮಾತಿಗೆ ಜನಸಾಮಾನ್ಯ ಕಿವಿಗೊಡುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣಿನ ಅಪ್ಪಟ ರಸ

ಹೊಟ್ಟೆಯ ತಳಮಳವನ್ನು ನಿಲ್ಲಿಸುತ್ತದೆ, ಎಂದ ಒಬ್ಬ ವೈದ್ಯ. ಎಲೆಯ ರಸಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರಸಿ ಕುಡಿದರೆ ಬಿಕ್ಕಲು ನಿಲ್ಲುತ್ತದೆ - ಇನ್ನೊಬ್ಬ ವೈದ್ಯರತ್ನ. ಹಸಿಯ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಗರ್ಭಾಪಾತವನ್ನುಂಟುಮಾಡುತ್ತದೆ - ಮತ್ತೊಬ್ಬ ವೈದ್ಯರಾಜ. ದೋರಗಾಯಿಯ ರಸ ವಿರೇಚಕ - ಮಗದೊಬ್ಬ ಭಿಷಗ್ ರತ್ನ. ವಾಂತಿ ಭೇದಿಯನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟುತ್ತದೆ - ಸವಾಲು ವೈದ್ಯ ಪಂಡಿತ. ಹಣ್ಣಿನ ರಸದಿಂದ ಕಾಮಾಲೆ ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ – ಭಿಷಗ್ ಪಂಡಿತ. ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿಂದರೆ ಕಾಮಾಲೆ ರೋಗ ಪ್ರಾಪ್ತಿ – ಪ್ರತಿವಾದಿ ಭಿಷಗ್‌ರತ್ನ.

ಹೀಗೆ ಪರದೇಶಗಳಿಂದ ಬಂದು ನೆಲಸಿದ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳನೇಕವಕ್ಕೆ ನಮ್ಮ ವೈದ್ಯರು ಇತ್ತಿರುವ ಗುಣಾವಗುಣಗಳು ಪೂರ್ವ ಪಶ್ಚಿಮ ದಿಕ್ಕುಗಳನ್ನು ತೋರಿಸುತ್ತವೆ. ಅವರನ್ನಾರೂ ಶ್ರದ್ಧೆಯಿಂದ ಲಾಲಿಸಬೇಕಾದ ಅಗತ್ಯವಿಲ್ಲ. ಗಿಡ ಆಮದಾಗುತ್ತದೆ. ಜನಾದರಣೆಯಿದ್ದರೆ ಬೇಡವೆಂದರೂ ಹರಡಿ ತಲೆಯೆತ್ತಿ ನಿಲ್ಲುತ್ತದೆ; ಎಂಥೆಂಥ ತಡೆಗಳನ್ನು ಒಡ್ಡಿದರೂ ಶಾಶ್ವತವಾಗಿ ನಿಲ್ಲುತ್ತದೆ. ವೈದ್ಯರೂ ನೀತಿ ಬೋಧಕರೂ ತಲೆ ಕೆಳಗಾಗಿ ನಿಂತುಕೊಂಡರೂ ಜನಪ್ರಿಯವಾದ ಆಮದು ವಸ್ತುಗಳು ಚಿರಂಜೀವಿಗಳಾಗುತ್ತವೆ.

ಸೀತೆ ತಿಂದ ಹಣ್ಣು

ಸೀತಾ ಫಲ*

ನನ್ನ ಎಳೆತನದಲ್ಲಿ ಅಜ್ಜಿಯ ಬಾಯಿಂದ ಕೇಳಿದ ರಾಮಾಯಣ ಇದು : ರಾಮಸೀತಾ ಭಕ್ತಳಾದ ಶಬರಿ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಾಡುತ್ತ ಹೊಸ ಹಣ್ಣಿನ ಗಿಡವೊಂದನ್ನು ಕಂಡಳು. ಕೈತುಂಬ ನೆರೆದು ಭಾರವಾದ ಹಣ್ಣು ಅದು. ಯಾವ ಹಣ್ಣಿರಬಹುದು ಎಂದು ಯೋಚಿಸಿದಳು. ಏನೂ ಹೊಳೆಯಲಿಲ್ಲ. ಕಚ್ಚಿ ರುಚಿ ನೋಡಿದಳು. ಬಹಳ ಚೆನ್ನಾಗಿತ್ತು. ಮಿಕ್ಕ ಭಾಗವನ್ನು ಹಾಗೆಯೇ ಕಾದಿರಿಸಿದಳು. ರಾಮಸೀತೆಯರ ಬರವನ್ನೇ ಎದುರು ನೋಡುತ್ತ ಕುಳಿತಳು. ಅವರು ಬಂದೊಡನೆ ಸೀತೆಗೆ ಕೊಟ್ಟಳು. ಸೀತೆ ತಿಂದು ತೃಪ್ತಿಯಿಂದ ಹಣ್ಣನ್ನೂ ಶಬರಿಯನ್ನೂ ಕೊಂಡಾಡಿದಳು. ಹಣ್ಣಿಗೆ ಸೀತಾಫಲ ಎಂದು ಹೆಸರಾಯಿತು.

ಸೀತಾ ಫಲ

ಈ ಉಪಖ್ಯಾನದ ಮೂಲ ಯಾವ ರಾಮಾಯಣದಲ್ಲಿಯೋ ನನಗೆ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ನನ್ನ ಅಜ್ಜಿಗೆ ಈ ಕತೆಯನ್ನು ಯಾರು ಹೇಳಿದರೋ ಅದೂ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ಪ್ರಶ್ನೆಗಳನ್ನು ಕೇಳುವಂಥ ಅಧಿಕ ಪ್ರಸಂಗಿತನ ನನಗೆ ಆಗ ಇರಲಿಲ್ಲ. ರಾಮನ ಬರವಿಗಾಗಿ ಶಬರಿ ಕಾದಿದ್ದಳು ಎನ್ನುತ್ತದೆ, ವಾಲ್ಮೀಕಿ ರಾಮಾಯಣ. ರಾಮ ಮತ್ತು ಸೀತೆಯರ ಬರವನ್ನು ನಿರೀಕ್ಷಿಸುತ್ತಿದ್ದಳು ಎನ್ನುತ್ತದೆ, ನನ್ನ ಅಜ್ಜಿಯ ರಾಮಾಯಣ. ಶೇಖರಿಸಿದ್ದ

Annona squamosa Linn

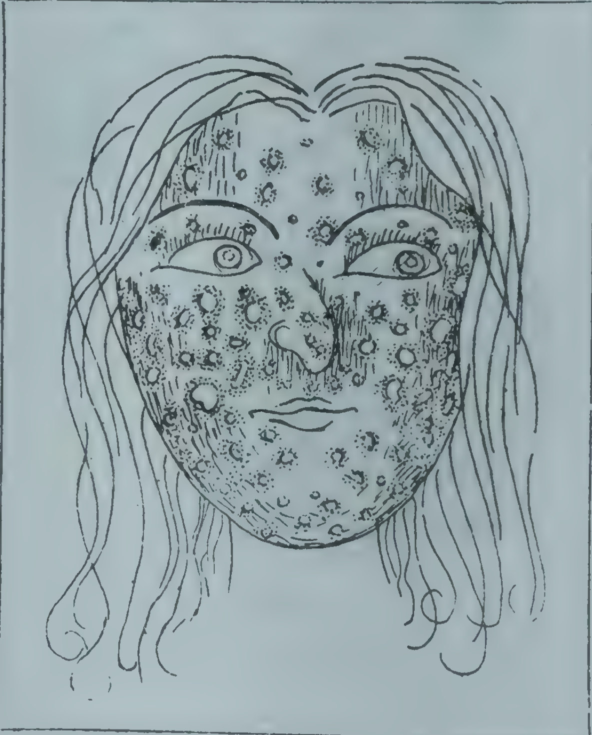
ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲುಗಳನ್ನು ರಾಮನಿಗೆ ಅರ್ಪಿಸಿದಳು ಎಂದರು ವಾಲ್ಮೀಕಿ. ಅವುಗಳಲ್ಲೊಂದನ್ನು ಮಾತ್ರ ಬೇರೆಯಾಗಿ ತೆಗೆದು ಸೀತೆಗೆ ಕೊಟ್ಟಳು ಎನ್ನುತ್ತಾಳೆ ನನ್ನ ಅಜ್ಜಿ.

ಅನೋನ ರೆಟಿಕ್ಯುಲೇಟ

ಇದರ ಮೂಲವೇನೇ ಇರಲಿ; ಕರ್ತೃ ಯಾರೇ ಆಗಲಿ, ಸೀತಾಫಲ ಎಂಬೊಂದು ಹಣ್ಣು ನಮ್ಮವರಿಗೆ ಪರಿಚಯವಾದ ಮೇಲೆ ಹೊಸೆದ ರಾಮಾಯಣ ಕತೆ ಇದು ಎಂದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಈ ಕತೆಯ ನೀತಿ ಶಬರಿಯ ಹಸಿ ಭಕ್ತಿಯನ್ನು ವರ್ಣಿಸುತ್ತದೆ ಎನ್ನುವುದಕ್ಕಿಂತಲೂ ಸೀತಾಫಲದ ಮಹಿಮೆಯನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಮನಸಿಗೆ ನಾಟಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಹೊಸತೊಂದು ಗಿಡವೋ ಅದರಿಂದ ಉತ್ಪನ್ನವಾದ ವಸ್ತುವೋ ನೆಲಸಿ ಅದು ನಮ್ಮದೇ ಆದಾಗ ಜನ ಹುಟ್ಟಿಸುವ ಸ್ಥಳಪುರಾಣಗಳಿಗೆ ಇದೊಂದು ಉದಾಹರಣೆ.

ಮಥುರ ಶಿಲ್ಪದಲ್ಲಿ ಸೀತಾಫಲ?

ಬಾರ್‌ಹುತ್ ಶಿಲಾ ಶಿಲ್ಪದಲ್ಲೂ ಅಜಂತ ಭಿತ್ತಿ ಚಿತ್ರಗಳಲ್ಲೂ ಸೀತಾಫಲದ ಆಕೃತಿಗಳಿವೆ ಎಂದು ಕೆಲವರು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುತ್ತಾರೆ. ಜನರಲ್ ಕನಿಂಗ್‌ಹ್ಯಾಮ್‌ನ ಹೇಳಿಕೆ: ಮಥುರ ಶಿಲ್ಪದಲ್ಲಿ ಸೀತಾಫಲದ ಕೆತ್ತನೆಯಿದೆ ಎಂಬ ನನ್ನ ಹೇಳಿಕೆಗೆ ಪ್ರತಿಭಟನೆ ಬಂದಿದೆ. ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ಭಾರತಕ್ಕೆ ತಂದ ಹಣ್ಣು ಇದು ಎಂಬುದೇ ಪ್ರತಿಭಟನೆಯ ಸಾರಂಶ. .... ಭಾರತದ ಬಹು ಭಾಗವನ್ನು ಈಗ ಸುತ್ತಾಡಿದ್ದೇನೆ. ಅನೇಕ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಸೀತಾಫಲದ ವನ್ಯಬೆಳೆಯನ್ನು ಕಂಡಿದ್ದೇನೆ. ಈ ಗಿಡ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಸ್ವಾಭಾವಿಕವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ ಎಂಬ ಪ್ರತ್ಯಕ್ಷ ಸತ್ಯವನ್ನು ತಳ್ಳಿಹಾಕುವಹಾಗಿಲ್ಲ. ಬಾರ್‌ಹುತ್ ಶಿಲ್ಪಿಗೆ ನನ್ನ ಬಿನ್ನಹವಿಷ್ಟೆ: 'ಹಣ್ಣಿನ ರೂಪವನ್ನು ಇನ್ನಷ್ಟು ನೈಜವಾಗಿ ಕಡೆದಿಡು'. .. ರಾಮಫಲ, ಸೀತಾಫಲ ಎಂಬ ಮಾತುಗಳೇ ನಮ್ಮನ್ನು ರಾಮಾಯಣದ ಕಾಲಕ್ಕೆ ಕೊಂಡುಯ್ಯುತ್ತವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಮರೆಯಲಾಗದು."



ಕನಿಂಗ್‌ಹ್ಯಾಮನ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಾಗಲಿ, ಆತ ಸಮರ್ಥನಾರೂಪವಾಗಿ ಇತ್ತಿರುವ ರುಜುವಾತಾಗಲಿ ಸಮರ್ಪಕವಾಗಿಲ್ಲ. ಹಿಮಾಲಯದ ತಪ್ಪಲು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲೂ, ರಾಜಾಸ್ಥಾನ, ಪಂಜಾಬ್, ಸಿಂಧೂ ಪ್ರಾಂತಗಳಲ್ಲೂ, ಬಂಗಾಳದಲ್ಲೂ, ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದ ಕೆಲವು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲೂ ಸೀತಾಫಲ ಕೃಷಿಗೆ ಒಳಪಡದೆಯೇ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಈ ಹಣ್ಣಿನ ಬೀಜಕ್ಕೆ ಎಲ್ಲೆಂದರಲ್ಲಿ ಬಿದ್ದ ಕಡೆ ಮೊಳಕೆ ಬಿಡುವ ಸ್ವಭಾವವಿದೆಯಾದ್ದರಿಂದ ಸುಲಭವಾಗಿ ಬೆಳೆ ಹರಡುತ್ತದೆ, ಯಾರ ಪ್ರಯತ್ನವನ್ನು ಅಪೇಕ್ಷಿಸದೆ ಹರಡುತ್ತದೆ. ಇಂಥ ಬೆಳೆಯನ್ನು ವನ್ಯ ಎನಲಾಗದು. ವ್ಯವಸಾಯದಿಂದ ಹೊರಗಾಗಿ ತಾನೇತಾನಾಗಿ ಬೆಳೆದ ಬೆಳೆ ಇದು. ಹೀಗಾಗಿ ಕನಿಂಗ್‌ಹ್ಯಾಮಿನ 'ಸೀತಾಫಲ' ಹಲಸಿನ ಆಕೃತಿಯಾಗಿರಬಹುದು, ಕದಂಬ ಹೂಗೊಂಚಲಿನ ಆಕೃತಿಯಾಗಿರಬಹುದು. ಕೇದಿಗೆ ಹಣ್ಣಿನ ನಕಾಸೆಯೂ ಆಗಿರಬಹುದು.

ಹೆಸರಿನ ವಿಶೇಷ

ಭಾರತೀಯ ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿ ಸೀತಾಫಲದ ಪರ್ಯಾಯ ಪದಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿ :

ಆಟ್, ಆತ್, ಆತಾಫಲ್, ಸೀತಾಫಲ್	(ಹಿಂದಿ, ಗುಜರಾತಿ; ಮರಾಠೀ, ಅರಬ್ಬೀ)
ಆತ, ಕಾತಾಲ್	(ಅಸ್ಸಾಮಿ)
ಆತ್ತ, ಸಿರ್ಫ	(ಮಲೆಯಾಳ)
ಆತ್ತ, ಆಟ್ಟ, ಸೀತಾಪ್ಪಳಂ	(ತಮಿಳು)
ಸೀತಾಪಂಡು	(ತೆಲುಗು)
ಆಟ್ಟ, ಅತ್ತ	(ಸಿಂಹಳ)
ಔಜ, ಆವ್‌ನ	(ಬರ್ಮ)
ಷರೀಫ	(ಹಿಂದಿ, ಪರ್ಷಿಯನ್)

ಆತೆ, ಅಹ್‌ತೆ – ಇವು ಮೆಕ್ಸಿಕೊ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಸೀತಾಫಲದ ಹೆಸರುಗಳು. ಆತ ಎಂಬ ಪದ ಇನ್ನೊಂದು ರೂಪಭೇದ, - ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಪೋರ್ಚುಗೀಸರು ಆತ, ಆಟ್ಟ ಎಂಬ ಪದಗಳನ್ನೇ ಬಳಸಿದರು; ಹೋದೆಡೆಯಲ್ಲೆಲ್ಲ ಬಿತ್ತಿದರು. ಈ ಪದಗಳ ರೂಪಾಂತರಗಳೇ ಭಾರತೀಯ ಭಾಷೆಗಳಿಗೂ ಇಳಿದುಬಂದಿವೆ.

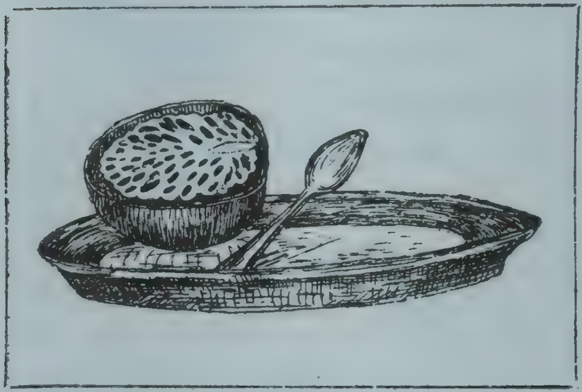
ಸೀತಾಫಲದ ನಂಟು ಪಡೆದದ್ದು ರಾಮ ಫಲ-ಅನೋನ ರೆಟಿಕ್ಯುಲೇಟ (*Annona reticulata*). ಇದೂ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದಿಂದ ಬಂದದ್ದೇ. ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದ ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮನೆದೋಟಗಳಲ್ಲೂ ಬಂಗಾಳದಲ್ಲೂ ಅಪರೂಪವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ.

ರುಚಿಯನ್ನು ಸವಿಯುವ ರೀತಿ

ಹಣ್ಣಿನೊಳಗೆ ಒಂದೊಂದು ಬೀಜವನ್ನೂ ಸುತ್ತುವರೆದಿರುವ ಬಿಳಿಯ ರಸಪೊರೆಯೇ ತಿನ್ನುವ ಭಾಗ. ಮೃದು ಮಧುರವಾದ ಸಿಹಿ, ಸವುರಾದ ಗಮಲು. ರುಚಿಯೂ ಗಮಲೂ ಸೇರಿ ವಿಶೇಷವಾದೊಂದು ಫ್ಲೇವರ್ ಅನುಭವವಾಗುತ್ತದೆ.

ನನ್ನ ದೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಸೀತಾಫಲ ಗ್ರಾಮ್ಯನೆಲೆಯಲ್ಲೇ ಉಳಿದಿದೆ. ರುಚಿ ಹಿತವಾಗಿರುವುದಾದರೂ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿನ್ನುವ ರೀತಿ ಒರಟು, ಶ್ವಪಚ. ಒರಟು ಸ್ವಾಭಾವದವನಾದ ನನಗೇ ಹೀಗಿರುವಲ್ಲಿ ನಾಜೂಕುರಾಯರಿಗೆ ಏನನ್ನಿಸಬೇಕು ! ಒಂದೊಂದು ಬೀಜವನ್ನು ಬಾಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ನಿಧಾನವಾಗಿ ತಿರುವಿಹಾಕಿ ಪೊರೆಯನ್ನು ಮಾತ್ರ ನುಂಗಿ ಬೀಜವನ್ನು ತುಪ್ಪುವ ಕ್ರಮಕ್ಕೆ ನನ್ನ ಅವಸರದ ಸ್ವಭಾವ ಒಗ್ಗದು, ಜಗ್ಗದು. ಹತ್ತಾರು ಬೀಜಗಳನ್ನು ಒಂದೇ ಸಲ ಮುಕ್ಕಿ ತಿನ್ನೋಣವೆಂದರೆ ಪೊರೆಯನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸುವುದು ಕಷ್ಟ, ಬಾಯಿಪಕ್ಕಗಳು ನೋವಾಗುತ್ತವೆ. ಏವಂಚ ತಿನ್ನುತ್ತಿರುವಾಗಲೇ ತುಪ್ಪುತ್ತಿರುವ ಕ್ರಮ ನನಗೆ ಅಸಹ್ಯ, ಅನಾಗರಿಕ. ಸಂಪ್ರದಾಯಸ್ಥ ಮನೆತನದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದವರೆಲ್ಲರಿಗೂ ಹೀಗೆಯೇ ಎಂದುಕೊಂಡಿದ್ದೇನೆ.

ಒಂದು ವೇಳೆ ಸೀತಾಫಲದ ರುಚಿಗೆ ನಾಜೂಕುರಾಯನ ನಾಲಗೆ ಹಾತೊರೆಯಿತೆಂದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಹಣ್ಣಿಗಿಂತಲೂ ಅಗತ್ಯವಾಗಿ ಬೇಕಾಗುವ ಉಪಕರಣಗಳೇ ಹೆಚ್ಚು ! ಅರ್ಧ ಒಡೆದ ಹಣ್ಣನ್ನು ಎಡಗೈಲಿ ಹಿಡಿದರೆ ಹೂವಿಗಿಂತಲೂ ಮೃದುವಾಗಿ ಹಿಡಿಯಬೇಕು; ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಗುವಾದರೂ ಸಾಕು, ಕೈಯೆಲ್ಲ ಕಶಕಶವಾಗುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಹಣ್ಣಿನ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ ಬಟ್ಟಲು ಬೇಕು. ಅದರಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣನ್ನಿಟ್ಟು ಒಂದೊಂದೇ ಬೀಜವನ್ನು ಬಿಡಿಸಿ ಬಾಯಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ ಸಣ್ಣ ಸ್ಪೂನ್ ಬೇಕು. ಪೊರೆಯನ್ನು ಚಪ್ಪರಿಸಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಬೀಜವನ್ನು ಉಗಿಯುವುದಕ್ಕೆ ಎದುರಿಗೊಂದು ಹಾಸು ಬೇಕು. ಪೇಪರಿನ ಮೇಲೆ ಉಗಿದರೆ ಬೀಜ ರಭಸದಿಂದ ಪುಟವೆದ್ದು ನಿಮ್ಮ ಮುಖದಲ್ಲೇ ಸಿಡಿಯಬಹುದು ! ಆದ್ದರಿಂದ ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ತಟ್ಟೆಯನ್ನೋ ತಾಂಬಾಳೆಯನ್ನೋ ಹವಣಾಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ ಅರ್ಧ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿನ್ನುವುದಕ್ಕೆ ಇಷ್ಟೆಲ್ಲ ಪೂರ್ವಸಿದ್ಧತೆಗಳಾಗಬೇಕು. ಇದಕ್ಕೆ ನನಗೆ ತಾಳ್ಮೆಯಿಲ್ಲ.



ಸೀತಾಫಲದ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ನನ್ನ ಸೋದರತ್ತೆಗೆ ಈ ಹಣ್ಣೇ ರಾತ್ರಿಯ 'ಫಲಾಹಾರ'; ಎರಡು ಮೂರು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಬಹಳ ಭಕ್ತಿಯಿಂದ ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದಳು. ಆಗಾಗ ನಮಗೂ ಹಂಚುತ್ತಿದ್ದಳು. ನನ್ನ ಗೋಳನ್ನು ಹೇಳಿಕೊಂಡೆ. "ಪ್ರಾರಬ್ಧವೇ, ಎದ್ದು ಆಚೆಗೆ ಹೋಗು !" ಎಂದಳು. ಮರುಮಾತಿಲ್ಲದೆ ಹಾಗೆಯೇ ಮಾಡಿದೆ.

ರಾಜಭೋಗದಲ್ಲಿ

ಭಾರತ ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯಪೂರ್ವಯುಗದ ಸ್ಮರಣೆ ಇದು. ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದ ಪುಟ್ಟ ರಾಜಸಂಸ್ಥಾನವೊಂದರ ಅರಮನೆಯಲ್ಲಿ 'ಅಳಿಯನ ಹಿಂದಿನ ಗೆಳೆಯ' ನಾಗಿ ಒಂದೆರಡು ದಿನ ತಂಗುವ ಅವಕಾಶವನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದೆ. ಊಟವಾದ ಮೇಲೆ ಅರಮನೆಯ ಡ್ರಾಯಿಂಗ್ ರೂಮ್‌ನಲ್ಲಿ ಕುಳಿತುಕೊಂಡು

ಮಾತುಕತೆಯಾಡುತ್ತಿದ್ದಾಗ ಡೆಸರ್ಟ್ ಸರಪರಾಜಾಯಿತು. ''ಐಸ್ ಕ್ರೀಮ್'' ಎಂದು ಪಿಸುಗುಟ್ಟಿಕೊಂಡೆ. ಅಳಿಯನಾದವನು "ಹುಚ್ಚುಮುಂಡೇದೇ, ತಿಂದು ನೋಡು ! ಎಂದು ದುರುದುರುಗುಟ್ಟಿದ. ಅದೆಷ್ಟು ನೂರು ಸೀತಾಫಲಗಳನ್ನು ಬಳಸಿದ್ದರೋ ! ಪೊರೆಯನ್ನು ಮಾತ್ರ ಬೇರೆಯಾಗಿ ತೆಗೆದು, ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಚೂರುಗಳಾಗಿ ಕೊಯ್ದು, ಹಾಲುಕೆನೆಯೊಂದಿಗೆ ಕಲಸಿ, ರೆಫ್ರಿಜರೇಟರ್‌ನಲ್ಲಿ ಫ್ರೀಸ್ ಮಾಡಿಟ್ಟಿದ್ದ ಭಕ್ಷ್ಯ ಅದು. ಒಂದೊಂದು ಸಲ ಬಡಿಸ ಬಂದಾಗೆಲ್ಲ ಹಾಕಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದೆ. ಹೀಗೆ ನಾಲ್ಕೈದು ಸಲ ತಿಂದೆನೆಂದು ಕಾಣುತ್ತೆ. ಎಲ್ಲರೂ ತಿಂದು ಮುಗಿಸಿದ ಮೇಲೂ ನನ್ನ ಕೈಬಾಯಿಗಳಿಗೆ ಬಿಡುವಿರಲಿಲ್ಲ. ಅಳಿಯ "ಪೆಂಗೆ ಮುಂಡೇದೇ, ನಿನಗೆ ರಾಜಾಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿ ನಡೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾದ ಮರ್ಯಾದೆ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ! ಇನ್ನು ಮೇಲೆ ನನ್ನೊಡನೆ ಬರಬೇಡ !" ಎಂದ.

ಮುಂದಾನೊಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ

ಈ ಪ್ರಕರಣದದಿಂದ ನಾನು ಬೀಜರಹಿತವಾದ ಸೀತಾಫಲಕ್ಕಾಗಿ ಹಾತೊರೆಯುತ್ತಿದ್ದೇನೆ. ಕೃತಕ ಸಾಧನಗಳಿಂದ - ಅನೇಕ ವರ್ಷಗಳ ಕಾಲವ್ಯಯವಾಗುವುದಾದರೂ - ಇದು ಸಾಧ್ಯ ಎನಿಸುತ್ತದೆ, ನನಗೆ. ಬೇರೆ ಬೇರೆ ರಖಮುಗಳನ್ನು ಪರದೇಶಗಳಿಂದ ಆಮದು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬೆಳೆಸಿ, ತಳಿಕ್ರಮವನ್ನು ಅನ್ಯಸರಿಸಿ, ಕ್ರಮೇಣ ಬೀಜವಿಲ್ಲದ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಳೆಯುವ ಗಿಡವನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಸೂಚನೆ ಸಾಧುವಾದದ್ದು. ಆದರೆ ಇದು ಒಂದು ಜನ್ಮದಲ್ಲಿ ಪೂರ್ಣಗೊಳಿಸಬಹುದಾದ ಯೋಜನೆಯಂತೆ ಕಾಣದು. ಒಬ್ಬ ಆರಂಭ ಮಾಡಿಟ್ಟ ತಳಿಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಯಾರಾದರೂ ಮುಂದುವರಿಸುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಿರಬೇಕು. ಹೀಗಾಗಿ ಈ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಒಂದು ಸಂಸ್ಥೆಯಿಂದ ಸಾಧ್ಯವಾಗಬಹುದಲ್ಲದೆ ಒಬ್ಬ ವ್ಯಕ್ತಿಯಿಂದಲ್ಲ.

ಹಾಸನ (ಮೈಸೂರು) ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರವಾಸ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾಗ ಬೀದಿಯ ಮಗ್ಗುಲಲ್ಲಿ ಮಾವಿನ ಕಾಯಿ, ನೆಲಗಡಲೆ, ಮಿಠಾಯಿ, ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಮಾರುತ್ತಿದ್ದವನೊಬ್ಬನ ಸರಕಿನಲ್ಲಿ ಸೀತಾಫಲವೂ ಕಂಡಿತು. ಒಡನಿದ್ದ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಲ್ಲೊಬ್ಬ ಈ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕೊಂಡುಕೊಂಡು ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದ, ತನ್ನ ಸಂಗಡಿಗರಿಗೂ ಹಂಚಿದ. ಇದಕ್ಕಿದ್ದಂತೆಯೇ ಮಾತು ಜೋರಾಗಿ ವಾಗ್ವಾದ ಬೆಳೆಯಿತು. ವಿಚಾರಿಸಿದಾಗ ಬೀಜವಿಲ್ಲದ ಸೀತಾಫಲವೊಂದನ್ನು ಪಾಲುಗೊಳ್ಳುವ ಪ್ರಸಂಗವೆಂದು ತಿಳಿಯಿತು. ನನಗೆ ಆಶ್ಚರ್ಯವಾಗಲಿಲ್ಲ. ಸರ್ವೇಸಾಮನ್ಯವಾಗಿ ಬೀಜಸಹಿತವಾದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತಳೆಯುವ ಮರದಲ್ಲಿ, ಸಾವಿರಕ್ಕೋ ಹತ್ತು ಸಾವಿರಕ್ಕೋ ಯಾವುದೋ ಒಂದು ರೆಂಬೆ ಬೀಜರಹಿತ ಫಲವನ್ನು ತಳೆಯುವುದು ಸಾಧ್ಯ. ಇಂಥ ರೆಂಬೆಯ ನಾಟಿನಿಂದ ಬೆಳೆದ ಗಿಡ ಬೀಜರಹಿತ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಈಯುವುದೂ ಸಾಧ್ಯವೇ. ಈ ಬಗೆಯಲ್ಲಿ ಬೀಜರಹಿತ ಸೀತಾಫಲ ದೊರಕುವುದು ಕೇವಲ ಅದೃಷ್ಟವಾದರೂ, ಅದೃಷ್ಟಶಾಲಿಗಳಾದವರು ಜಾಗರೂಕತೆಯಿಂದ ನಡೆದುಕೊಂಡರೆ ನನ್ನ ಕನಸು ಫಲಿಸಬಹುದು. ಫಲವರ್ಗಕ್ಕೊಂದು ಹೊಸ ಕೊಡುಗೆ ಸಲ್ಲುತ್ತದೆ. ಇದು ಅತಿ ಶೀಘ್ರಕಾಲದಲ್ಲೇ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗುತ್ತದೆಯೆಂಬ ನಂಬಿಕೆ ನನಗಿದೆ.

ಸಪೋಟ*

"ಪಕ್ವಕ್ಕೆ ಬಂದ ಸಪೋಟ ಹಣ್ಣು ಬಾಯಲ್ಲಿ ಬೆಣ್ಣೆಯಂತೆ ಕರಗುತ್ತದೆ. ಜೇನು, ಮಲ್ಲಿಗೆ, ಲಿಲಿ (ಹೂ)ಗಳ ಒಟ್ಟು ಪರಿಮಳವನ್ನು ಸೂಸುತ್ತದೆ" ಎಂದು ಬರೆದಿಟ್ಟಿದ್ದಾನೆ, 17 ನೆ ಶತಮಾನದ ಫ್ರೆಂಚ್ ರಸಿಕನೊಬ್ಬ. ಮಧ್ಯ ಅಮೆರಿಕದ ತೌರಿನಿಂದ ಬಹುಕಾಲದ ಹಿಂದೆಯೇ ವೆನಿಜೂಲ, ಬ್ರೆಜಿಲ್ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಗೆ ಕೃಷಿಯ ಮೂಲಕ ರವಾನಿತವಾಯಿತು. ಹೋದ ಕಡೆಯಲ್ಲಿ ತೌರಿನಲ್ಲಿ ನಿರ್ದೇಶಿತವಾದ ಹೆಸರನ್ನೇ—ಅಥವಾ ಅದರ ರೂಪಾಂತರಗಳನ್ನೇ-ಉಳಿಸಿಕೊಂಡಿತು. ಮೆಕ್ಸಿಕೊ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಚೀಕೊ, ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕನುಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಚೇಕೊ, ಚಿಕ್ಕೊ.

ಸಪೋಟ ಸಿಹಿ ರಸಗುಂಡು

ನಮ್ಮನ್ನು ಸಂಧಿಸಿದ ಬಗೆ

ಸ್ಪೆಯ್ನಿಗರ ಯಾನಗಳ ಮೂಲಕ ಮ್ಯಾನಿಲಗೆ (ಫಿಲಿಪೈನ್) ಬಂದು ಸೇರಿತು. ಇಲ್ಲಿಯೂ ಚಾಕೊ, ಜಿಕೊ ಎಂಬ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾಯಿತು. ಇಲ್ಲಿಂದ ಜಾವಾ ದ್ವೀಪವನ್ನು ಸೇರಿತು; ಹೆಸರು ಮಾತ್ರ ಸೌವೊಮ್ಯಾನಿಲ ಮ್ಯಾನಿಲದಿಂದ ಬಂದ ಹಣ್ಣು) ಆಯಿತು. ಮಲೆಯಾಗೂ ಚೈನಾಗೂ ವಿಜಯ ಮಾಡಿತು; ಚೀಕೊ ಎಂಬ ಹೆಸರನ್ನೇ ಉಳಿಸಿಕೊಂಡಿತು. ಈ ಪ್ರಯಾಣಗಳಲ್ಲಿ ಪಾಲುಗೊಂಡವರು ಜಾವಾ - ಹಾಂಕಾಂಗ್ (ಚೈನ) ನಡುವೆ ವ್ಯವಹಾರ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡಿದ್ದ ಕಡಲು ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು.

---

* *Achras zapota* Linn

ಭಾರತಕ್ಕೆ ಎರಡು ದಾರಿಗಳ ಮೂಲಕ ಸಪೋಟ ಬಂದು ಸೇರಿರುವಂತೆ ಕಾಣುತ್ತದೆ. ಪಶ್ಚಿಮ ತೀರಗಳಿಗೆ ಆಮದು ಪೋರ್ಚುಗೀಸರದು; ಬಂಗಾಳಕ್ಕೆ ಆಮದು ಕಡಲು ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳದು. ಪಶ್ಚಿಮ ಕರಾವಳಿಯಲ್ಲಿ ಸಪೋಟ ಬೆಳೆ ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡದ್ದು 18 ನೆ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ – ಮನೆದೋಟಗಳಲ್ಲಿ. ಬಂಗಾಳಕ್ಕೆ ಬಂದದ್ದು ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಲವಾದ ಮೇಲೆ. 19 ನೆ ಶತಮಾನದ ಆದಿಭಾಗದಲ್ಲಿ ಈ ಎರಡು ದಾರಿಗಳ ಮೂಲಕ ಬಂದ ಗಿಡಗಳೂ ಕಲ್ಕತ್ತೆಯ ಸರ್ಕಾರಿ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದವು. ಆಗ ಚೈನದಿಂದ ಮರಗಳು ಹೂತಳೆಯುತ್ತಿದ್ದಿಲ್ಲವಾದರೂ ಪಶ್ಚಿಮ ದ್ವಾರಾ ಬಂದು ಸೇರಿದ ಮರಗಳು ಹೂತಳೆದು ಫಲಭರಿತ ವಾಯಿತೆಂಬುದಕ್ಕೆ ದಾಖಲೆಗಳಿವೆ. ಆ ವೇಳೆಗೆ ವೆಸ್ಟ್ - ಇಂಡೀಸ್‌ನಿಂದಲೂ ರಖಮುಗಳನ್ನು ತರಿಸಿ-ಕೊಳ್ಳಲಾಗಿತ್ತು.

ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಮೊದ ಮೊದಲು ಸಪೋಟ ಹಣ್ಣು ವಿಕ್ರಯಕ್ಕೆ ಬಂದದ್ದು ಕಲ್ಕತ್ತೆಯಲ್ಲಿ. ಕಳೆದ ಶತಮಾನದ ಉತ್ತರಾರ್ಧದಲ್ಲಿ ಇದು ಆರಂಭವಾಯಿತು. ಆಗ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ನೆಲೆಸಿದ್ದ ಯೂರೋಪಿಯನರು ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದಿಲ್ಲವಂತೆ. ಹಣ್ಣಿನ ಸಿಹಿ ರುಚಿ ಅವರ ನಾಲಗೆಗೆ ತೀಕ್ಷ್ಣವಾಗಿತ್ತೆಂದು ಕೆಲವರು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ.

ಎರಡನೆ ಮಹಾಯುದ್ಧ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಸಪೋಟಕ್ಕೊಂದು ಮನ್ನಣೆ ದೊರೆಯಿತು. ಭಾರತಕ್ಕೂ ಅಮೆರಿಕಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಹೆಚ್ಚು ಸಂಬಂಧವೇರ್ಪಟ್ಟು, ಬಹು ಸಂಖ್ಯಾತ ಅಮೆರಿಕನರು ಭಾರತದಲ್ಲಿ ತಾತ್ಕಾಲಿಕವಾಗಿ ಬಿಡದಿ ಹೂಡಬೇಕಾಯಿತು. ಅವರ ತಾಯ್ನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಪರಿಚಯವಾಗಿದ್ದ ಹಣ್ಣನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಕಂಡರು. ಸ್ವಲ್ಪಮಟ್ಟಿಗಾದರೂ 'ಹೋಂ ಸಿಕ್‌ನೆಸ್'ನ್ನು ಮರೆಯಲು ಸಪೋಟ ನೆರವಾಯಿತು. ದಿಡೀರೆಂದು ಏರು ಬೆಲೆ ಗಳಿಸಿಕೊಂಡಿತು.

ಭಾರತೀಯ ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿ ಎರಡು ವರಿಸೆಯ ಹೆಸರುಗಳು ಸಮಕಾಲೀನವಾಗಿವೆ : ಮೊದಲನೆಯದು ತೌರು ಹೆಸರಿನ ಬುಡಕಟ್ಟಿನದು, – ಚಿಕೂ, ಚಿಕ್ಕು (ಹಿಂದಿ, ಉರ್ದು); ಚಿಕ್ಕಲಿ, ಚುಕ್ಕು (ಬೊಂಬಾಯಿ ಪ್ರಾಂತ), ಚಿಕು ಖಜೂರ್ (ಮಧ್ಯಪ್ರದೇಶ). ಎರಡನೆಯದು ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಹೆಸರಿನ ಬುಡಕಟ್ಟಿನದು, – ಸಬೋಡ್, ಸಪೋಟ, ಶಫೋಟ್ (ಹಿಂದಿ); ಸಪೋಟ್, ಶಬೋಡ್ (ಮಧ್ಯಪ್ರದೇಶ); ಶಬೋಡ (ತಮಿಳು); ಸಪೋಟ (ಕನ್ನಡ).

ವೈದ್ಯ ವಿಹಾರ

ನಮ್ಮ ವೈದ್ಯರು ಈ ಮರವನ್ನೂ ಹತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಮರತೊಗಟೆಯಿಂದ ಸುರಿಯುವ ಹಾಲು ಕ್ರಿಮಿನಾಶಕವಂತೆ (ಇದು ನಿಜವಾಗಿಯೂ ಕ್ರಿಮಿನಾಶಕವಲ್ಲ. ಹಾಲು ಸುರಿದಾಗ – ಹಲಸಿನ ಹಾಲಿನಂತೆ – ಹೆಪ್ಪುಗಟ್ಟಿ ಅಂಟಾಗುತ್ತದೆ. ಇರುವೆಯೋ ಹುಳುಹುಪ್ಪಟೆಯೋ ಆಕಸ್ಮಿಕವಾಗಿ ಅದನ್ನು ಸೋಕಿದರೆ ಅಲ್ಲಿಯೇ ಸೆರೆಯಾಗಿ ಅಂಟಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ, ಸಾಯುತ್ತದೆ). ಚಕ್ಕೆಗೆ ಜ್ವರಾಪಹಾರಿ ಗುಣವಿದೆಯಂತೆ (ಇದನ್ನು ನಂಬುವುದಕ್ಕೂ ಆಧಾರವಿಲ್ಲ; ಅನೇಕ ಸಲ ಯಾವ ಔಷಧದ ನೆರವೂ ಇಲ್ಲದ ಜ್ವರ ತಾನಾಗಿಯೇ ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ).

ರಸಭರಿತ ಎಂದು ವರ್ಣಿಸುವಂಥ ಹಣ್ಣಲ್ಲ, ಸಪೋಟ. ಆದರೆ ಸೇಬಿಗಿಂತಲೂ ಮೆತುವು ಮತ್ತು ರಸಯುತ. ಹಣ್ಣಿನ ಮಣ್ಣು ಬಣ್ಣ ಆಕರ್ಷಕವಲ್ಲ, ಹೊರಮೈ ತರಿತರಿ, ಒರಟು. ಈ 'ಕುಶುಪಿಷ್ಮ' ಗಳನ್ನೊಡ್ಡಿ "ಯಾತರ ಹಣ್ಣು ಇದು!" ಎಂದು ಉದ್ಗಾರ ತೆಗೆಯುವವರೂ ಇದ್ದಾರೆ. ಇದೆಲ್ಲ 'ಕೈಗೆ ಎಟುಕದ ದ್ರಾಕ್ಷಿಯನ್ನು ಹುಳಿ' ಎಂದು ಹಳಿದ ನರಿಯ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಅಗ್ಗದ ಬೆಲೆಗೆ ದೊರಕದ ಮಾಲು ಇದು. ಜನಪ್ರಿಯವಾಗದಿರುವುದಕ್ಕೆ ಇದೇ ಮೊದಲನೆ ಕಾರಣ. ಜನಸಾಮಾನ್ಯದ ಆರ್ಥಿಕ ಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಇಳಿದು ಬಂದರೆ ತಾನಾಗಿಯೇ ಅಪವಾದಗಳನ್ನು ತೊರೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ, ಮಣ್ಣು ಬಣ್ಣ ಆಕರ್ಷಕವಾಗುತ್ತದೆ, ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳು ರಸೋಪೇತವಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ನಮ್ಮ ಈಗಿನ ಸಂಪದಭಿವೃದ್ಧಿ ಪ್ರಗತಿಯಲ್ಲಿ ಸಪೋಟದ ಬೆಲೆ ಇನ್ನೂ ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಸ್ಫೋಟವಾಗುವ ಸೂಚನೆಯಿದೆಯೇ ಹೊರತು ತಗ್ಗುವ ಭವಿಷ್ಯವಿಲ್ಲ. ಎಂದರೆ, ಸಪೋಟ ಗೊಜ್ಜು, ಸಪೋಟ ಚಟ್ನಿ, ಸಪೋಟ ಹಲ್ವ, ಸಪೋಟ ಖೀರುಗಳನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸುವ ನಳಪಾಕಶಾರದೆಯರು ಸಪ್ಪೆ ಮುಖಹಾಕಿಕೊಂಡೇ ಇರಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಬಹುಬೀಜ ಫಲ

ಸೀಬೆ*

ಕೆಂಪು ಸೀಬೆ, ಬಿಳಿ ಸೀಬೆ ಎಂದು ನಮಗೆ ಪರಿಚಿತವಾಗಿರುವ ರಖಮುಗಳೆರಡೂ ಶಾಸ್ತ್ರ ದೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದೇ ಸ್ಪೀಷೀಸಿಗೆ ಸೇರಿವೆ.

ಸೀಬೆ

ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕ ಸೀಬೆಯ ತೌರು ಎಂದು ಎಲ್ಲರೂ ಒಪ್ಪಿಕೊಂಡಿರುವರಾದರೂ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ಗುರುತಿಸಲಾಗಿಲ್ಲ. ಈಗ ಈ ಗಿಡ ವೆಸ್ಟ್ ಇಂಡೀಸ್, ವೆನಿಜೂಲ, ಮೆಕ್ಸಿಕೊ, ಪೆರು, ಗಯಾನ ಮೊದಲಾದ ನಾಡುಗಳಲ್ಲೆಲ್ಲ ಹೇರಳವಾಗಿ, ಮನುಷ್ಯ ಪ್ರಯತ್ನರಹಿತವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿವೆ. ಆದರೆ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲೂ ಇದೇ ಹರವಿನಲ್ಲಿತ್ತೆ ? ಎಂಬ ಪ್ರಶ್ನೆಗೆ ಉತ್ತರ ಸಿಗದು. ಇನ್ನೂ ಒಂದು ಸಂಗತಿ : ಸೀಬೆಯ ಬೀಜ ಬಹು ಸುಲಭವಾಗಿ ಮೊಳೆತು ಗಿಡವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಗಟ್ಟಿ ಪಿಂಡ. ಹಕ್ಕಿಗಳೂ ಸಸ್ತನಿಗಳೂ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿಂದಾದ ಬಳಿಕ ಬಾಯಿ ಮೂಲಕವೋ ಪಿಚಿಕೆ ಮೂಲಕವೋ ಬೀಜ ಹೊರ ಬಂದು ಯಾರ ಹಂಗೂ ಇಲ್ಲದೆ ಮೊಳಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ, ಗಿಡವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ನಾವು ಕಾಣುವ ಬೆಳೆ ಸ್ವಾಭಾವಿಕವಾದ ವನ್ಯವೆ ಅಥವಾ ಪ್ರಾಣಿಸಂಬಂಧದಿಂದಾದ ವನ್ಯವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿಯಲಾಗದು.

---

* *Psidium guajava* Linn

ಹೆಸರಿನ ಮೂಲ

ದಕ್ಷಿಣ ಮತ್ತು ಮಧ್ಯ ಅಮೆರಿಕ ಖಂಡದ ವಿವಿಧ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆ (ಒಂದಕ್ಕೊಂದು ಸಂಬಂಧವಿಲ್ಲದ) ಪದಗಳಿಂದ ಈ ಗಿಡ ಪರಿಚಿತವಾಗಿದೆ. ಭಾರತೀಯ ನುಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವ ಪದದ ಮೂಲವನ್ನು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದ ಪೆರುವಿಗೆ ಕೊಂಡೊಯ್ಯಬಹುದು. ಅಲ್ಲಿ ಇದರ ಹೆಸರು ಗುವಯೊವಸ್, ಗುವಯುವ. ಸ್ಪೈಯ್ನಿಗರು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕವನ್ನು ಸೇರುವುದಕ್ಕೆ ಮೊದಲೇ ಆ ಖಂಡದ ನಿವಾಸಿಗಳು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಪದಗಳನ್ನು ಈ ಗಿಡಕ್ಕೆ ಉಪಯೋಗಿಸಿದ್ದಿರಬೇಕು.

ಸ್ಪೈಯ್ನಿಗರೂ ಪೋರ್ಚುಗೀಸರೂ ಸೀಬೆಯ ಪ್ರಸಾರದಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿದಾಗ ಆರಿಸಿಕೊಂಡದ್ದು ಪೆರುವಿನಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಾಗಿದ್ದ ಹೆಸರನ್ನು. ಭಾರತೀಯ ಪರ್ಯಾಯ ಪದಗಳು ಹೀಗೆ :

ಆಮ್‌ರೂಡ್, ಆಮ್‌ರೂಟ್, ಆಮ್	(ಹಿಂದಿ)
ಪೆಯರ, ಪಿಯಾರ, ಗೋಗೊ ಆಚಿಫಲ್	(ಬಂಗಾಳಿ)
ಅಮುಕ್	(ನೇಪಾಳ ಪ್ರಾಂತ)
ಗಯ, ಗೋಯ	(ಪಂಜಾಬಿ)
ಅಮ್ರೂಕ್	(ರಾಜಾಸ್ಥಾನಿ)
ಪೇರಲ, ಪೆರು	(ಬೊಂಬಾಯಿ ಪ್ರಾಂತ)
ಪಿಯಾರ, ಪೇರು, ಜಾಮ್‌ರೂಡ್	(ಗುಜರಾತಿ)
ಗುಆವ	(ದಕ್ಕನಿ. ಉರ್ದು)
ಕೋಯಾ, ಕೊಯ್ಯ, ಗೊಯ್ಯ	(ತಮಿಳು)
ಕೋವ, ಕೊಯ್ಯ	(ತೆಲುಗು)
ಸೀಬೆ, ಸೇಬೆ, ಸೇಪೆ, ಶೇಬೆ	(ಕನ್ನಡ)
ಆಮ್ರೂದ್	(ಅರಬ್ಬಿ)
ಅಮ್ರುದ್	(ಪರ್ಷಿಯ)
ಪೇರಂಗಾಯ್	(ತುಳು)
ಮಲಂ ಪೇರ	(ಮಲೆಯಾಳ)
ಪೇರ, ಕೊಯ್ಯ	(ಕೊಂಕಣಿ)

ಈ ಸಂಗ್ರಹದಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಮೂರು ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಗುಮನಿಸಬಹುದು.

(1) ಗೋಯ, ಗಯ, ಗುಆವ, ಕೊಯ್ಯ, ಕೋಯಾ, ಗೊಯ್ಯ, ಕೋವ ....
(2) ಪೆಯರ, ಪಿಯೂರ, ಪೆರು, ಪೇರು, ಪೇರಲ, ಪೇರಂಗಾಯ್, ಮಲಂ-ಪೇರ
(3) ಆಮ್‌ರೂದ್, ಆಮ್ ರೂಟ್, ಅಮುಕ್, ಅಮ್ರೂಕ್, ಅಮ್‌ರೂದ್

ಮೊದಲನೆಯದು ಪೆರು ದೇಶದಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವ ಹೆಸರಿನ ರೂಪಭೇದಗಳೆಂಬುದು ಸ್ಪಷ್ಟ

ವಾಗಿದೆ. ಎರಡನೆಯದು ಪೆರು ದೇಶದ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಪಡೆದಂತೆ ಭಾಸವಾಗುವುದಾದರೂ, ಪೇರಂಗಾಯ್ (ಪರಂಗಿಕಾಯ್ ಪರಂಗಾಯ್ ಪೇರಂಗಾಯ್) ಮೂಲಕ. ಹಣ್ಣನ್ನು ಆಮದು ಮಾಡಿದವರ (ಅವತರಣಿಕೆ ನೋಡಿ) ಹೆಸರನ್ನು ಕುರಿತದ್ದಿರಬಹುದೆ ಎಂಬ ಪ್ರಶ್ನೆ ಹುಟ್ಟುತ್ತದೆ. ಮೂರನೆ ಗುಂಪಿನ ಮೂಲ ಅಮೃತ ಎಂದಿರಬಹುದೆ? ಅಮೃತದಂತೆ ರುಚಿ ಪಡೆದದ್ದು? ಅಯ್-ನಿ-ಅಕ್ಬರಿಯಲ್ಲಿ ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ಕುರಾನ್ ದೇಶದ ಹಣ್ಣುಗಳು ಎಂಬ ಶಿರೋನಾಮೆಯಲ್ಲಿ ಬರೆದಿಟ್ಟಿದ್ದಾನೆ. ಅಕ್ಬರನ ಕಾಲದ ಮುಗಲಾಯಿ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಇದು ಕೃಷಿಯಾಯಿತು ಎನ್ನುತ್ತಾನೆ. ಉತ್ತರ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಸೀಬೆಕಾಯಿ ಪರ್ಷಿಯ-ಕುರಾನ್ ದೇಶಗಳಿಂದ ಆಮದಾಗಿರಲು ಸಾಧ್ಯ.

ಎಲೆ - ಹಣ್ಣು ಗುತ್ತಿ

17ನೆ ಶತಮಾನದ ನಡುವಿನಲ್ಲಿ ಮದರಾಸಿನ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಲ್ಲೂ, ಮೈಸೂರಿನ ಮೈದಾನ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲೂ ಸೀಬೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿತ್ತು ಎಂಬ ಸಂಗತಿ ಫ್ರಯರ್ ಎಂಬ ಪ್ರವಾಸಿಯ ಬರಹಗಳಿಂದಲೂ ಈಸ್ಟ್ ಇಂಡಿಯ ಕಂಪೆನಿಯ ಪತ್ರ ವ್ಯವಹಾರ ದಿಂದಲೂ ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

ನಮ್ಮ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ

17/18ನೆ ಶತಮಾನದ ಕಡತ ಕೈಫಿಯತ್ತು ಗಳಿಂದ ಈ ಹಣ್ಣು ಯೂರೋಪಿಯನರ ರುಚಿಗೆ ಒಗ್ಗಲಿಲ್ಲವೆಂಬುದು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣಿನ ತೀಕ್ಷ್ಣವಾದ ವಾಸನೆ ಅವರಿಗೆ ಹಿಡಿಸಲಿಲ್ಲ. ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಕೆಲವರಿಗೂ ಇದೇ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ. ತಿಂದಾದ ಬಳಿಕ ಗಂಟೆಗಟ್ಟಲೆ ಆ ವಾಸನೆಯ ಕಮರುತೇಗು ಬರುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣನ್ನು ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಅಷ್ಟು ವಾಸನೆಯಿರದು. ಈ ಪಾಕ ವಿಧಾನದಿಂದ ಭಾವನೆಗೊಂಡ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಹಾಲನ್ನೋ ಕೆನೆಯನ್ನೋ ಸೇರಿಸಿ ತಿನ್ನುವವರು ಕೆಲವರಿದ್ದಾರೆ. ಇಲ್ಲವೇ, ಜಾಮನ್ನೋ ಜೆಲ್ಲಿಯನ್ನೋ ಮಾಡಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

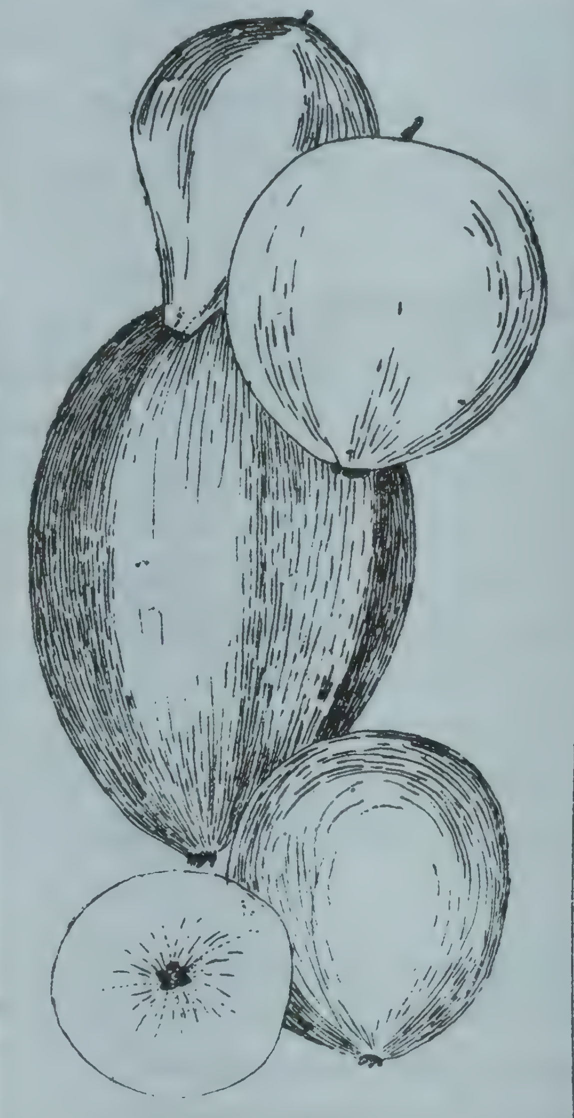
ಕೋತಿಗಳಿಗೂ ಬಾಲಕರಿಗೂ ಸೀಬೆ ಹಣ್ಣಿಗಿಂತ ದೋರಗಾಯಿ ಇಷ್ಟ. ಅದೂ ಕಚ್ಚಿ ತಿನ್ನಬೇಕು. ಉಪ್ಪು-ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪುಡಿಗಳ ಮೇಳಸವಿದ್ದರಂತೂ ಅವರಿಗೆ ಮೃಷ್ಟಾನ್ನ ಭೋಜನ ಕೂಡ ಬೇಕಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಅವರ 'ಮರಕೋತಿ' ಆಟ, ಹಸುರುಗಾಯನ್ನು ಕಚ್ಚಿ ತಿನ್ನುವ ಪಾಠ, ತಂಟೆತಕರಾರುಗಳ ಕೂಟ, ಇದರಿಂದ ಹಿರಿಯರಿಗೆ ಸಂಭವಿಸುವ ಕಾಟ, ಎಲ್ಲವೂ ಸೀಬೆ ಮರದ ಮೇಲಿಂದಲೇ ನಡೆಯುತ್ತವೆ.

ವ್ರತ, ಪೂಜೆ ಮೊದಲಾದ ಗೃಹಾಚರಣೆಗಳಲ್ಲೂ, ಗುಡಿಯ ದೇವರಿಗೆ ಅರ್ಪಿಸುವ ಫಲ ನೈವೇದ್ಯ ದಲ್ಲೂ ಸೀಬೆ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಒಂದು ಸ್ಥಾನ ದೊರೆತಿದೆ. ವರಮಹಾಲಕ್ಷ್ಮೀ ವ್ರತದ ಸಂಬಂಧದಲ್ಲಿ ಆಕೆಯ

ತಪ್ಪಲೆ-ಹೊಟ್ಟೆಯೊಳಕ್ಕೆ ಒಂದೆರಡು ಸೀಬೆ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹಾಕದಿದ್ದರೆ ವ್ರತಫಲಕ್ಕೆ ಧಕ್ಕೆ ತಗಲುತ್ತದೆ. ಕರ್ನಾಟಕದ ಕೆಲವೆಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಹನುಮಂತನಿಗೆ ಸಲ್ಲುವ ಪ್ರೀತಿಯ ನೈವೇದ್ಯ ಸೀಬೆ ಹಣ್ಣೇ.

ಕನ್ನಡ ಜಾನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಸೀಬೆಕಾಯಿ ಒಂದು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾದ ಧ್ವನಿಯನ್ನು ಸಂಪಾದಿಸಿ ಕೊಂಡಿದೆ. ಇದು ಯಾವ ಕಾರಣದಿಂದ ಸಂಭವಿಸಿತೆಂಬುದು ನನಗೆ ತಿಳಿಯದು. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಕೆಲವೆಡೆಗಳಲ್ಲಿ 'ಅವನೊಬ್ಬ ಸೀಬೆ ಕಾಯಿ' ಎಂಬ ನುಡಿಗಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅವನ ಕುಲಗೋತ್ರಗಳನ್ನು ಕುರಿತ ಪ್ರಶ್ನೆ ಧ್ವನಿತವಾಗುತ್ತದೆಯಂತೆ.

ಭಾರತದಲ್ಲಿ ರಖಮುಗಳು


ಸೀಬೆ ಹಣ್ಣು ರಖಮುಗಳು

ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ರಖಮುಗಳೆಲ್ಲ ಸಾಧಾರಣವಾಗಿ 'ಜಾತಿ' ಹಣ್ಣು. ಸಫೇದ. ಹಣ್ಣು ದುಂಡು, ಹೊರಮೈ ನುಣುಪು, ತಿರುಳು ಬಿಳಿ; ಕರೇಲ ಹಣ್ಣಿನ ಆಕಾರ ಬುಗರಿಯಂತೆ, ಹೊರಮೈ ಒರಟು, ಬಿಳಿ ತಿರುಳು. ನಮ್ಮ ಧಾರವಾಡದಲ್ಲಿ ಅದೇ ಹೆಸರನ್ನು ಕೊಂಡ ರಖಮೊಂದಿದೆ. ಹಣ್ಣು ಅಂಡಾಕಾರ, ಚಕ್ಕಳದಂಥ ಸಿಪ್ಪೆ, ಆದರೆ ದಸ್ತಾನಿನಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಲ ನಿಲ್ಲುತ್ತದೆ, ದೂರದೇಶಗಳಿಗೆ ರವಾನಿಸಬಹುದು; ದಾರಿಯಲ್ಲೇ ಮೆತುವಾಗಿ ಕೊಳೆಯದು. ಆದರೆ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಳು, ಬೀಜ ಅಧಿಕ. "ನಿಮ್ಮ ಗಡಿ ವಿವಾದಗಳಲ್ಲಿ ಸೋಡಾ ಬಾಟಲುಗಳಿಗೆ ಬದಲಾಗಿ ನಿಮ್ಮ ಸೀಬೆಕಾಯನ್ನು ಬಳಸಬಹುದು" ಎಂದು ಸಲಹೆ ಕೊಟ್ಟು ಧಾರವಾಡ 'ಮಂದಿ'ಯ ಆಗ್ರಹಕ್ಕೆ ಪಾತ್ರನಾದೆ.

ಭಾರತದ ಕೆಲವು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬೀಜ ರಹಿತ ಹಣ್ಣುಗಳು ಆಗಾಗ ಕಾಣಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಇಂಥವನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸಿ ಬೆಳೆದರೆ ಸೀಬೆಹಣ್ಣಿಗೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಭವಿಷ್ಯವಿದೆ. ಆದರೆ ಇವುಗಳ ರೂಪ ಒಂದೇ ವಿಧವಾಗಿರದು. ಹೀಗಾಗಿ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಯೋಗ್ಯವಲ್ಲ ಎಂದು ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ಆಫೀಸರುಗಳು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಡುತ್ತಾರೆ. ಅವರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಸಾಧುವೋ ಅಲ್ಲವೋ ಇಲ್ಲಿ ಅಪ್ರಕೃತ. ಆದರೆ ಬೀಜರಹಿತ ಹಣ್ಣು ತಳೆಯುವ ಮರವನ್ನು

ಬೆಳೆಸುವುದು ಹೇಗೆ ಎಂಬ ಸಮಸ್ಯೆಯನ್ನು ಎದುರಿಸಬೇಕಾಗಿದೆ. ಒಂದು ಮರದಲ್ಲಿ ಯಾವ ರೆಂಬೆ ಇಂಥ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಬಿಡುತ್ತದೆಯೆಂಬುದನ್ನು ಗುರುತಿಸಬೇಕು. ಅಂಥ ರೆಂಬೆಯನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಅವನ್ನು ಸ್ವತಂತ್ರವಾದ ಗಿಡವಾಗಿ ಬೆಳೆಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಹೇಳುವಷ್ಟು ಸುಲಭದಲ್ಲಿ ಆಗುವ ಕೆಲಸ ಇದಲ್ಲ. ರೆಂಬೆಯಿಂದ ಸೀಬೆ ಬೇರು ಬಿಡುವುದು ಕಷ್ಟ; ಬಲಿತ ರೆಂಬೆಯಾದರೆ ಅಸಾಧ್ಯವೇ. ಈ ವಿಧಾನ ಕೈಗೂಡದಿದ್ದರೆ 'ಲೇಯರಿಂಗ್' ವಿಧಾನವನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ ನೋಡಬೇಕು, ಬೇರು ಬಿಡಿಸುವ 'ಪ್ರೇರಕ'ಗಳನ್ನು (rooting auxim) ಬಳಸಿ ಪ್ರಯೋಗ ನಡೆಸಬೇಕು. ಈ ಉದ್ದೇಶದಲ್ಲಿ ಮುನ್ನಡೆಯುವುದಕ್ಕೆ ಆಧುನಿಕ ವಿಜ್ಞಾನದಲ್ಲಿ ಅವಕಾಶಗಳಿವೆ.

ಕೊಮರಿಕೆ*

ವಿನಾಯಕ ಚತುರ್ಥಿ ವ್ರತದ ಅಂಗವಾಗಿ ನಾವು ಹುಡುಗರು ಬಯಸುತ್ತಿದ್ದದ್ದು ಹೊಯ್ಗಡಬು, ಪಂಚಕಜ್ಜಾಯಗಳನ್ನಲ್ಲ, ವಿನಾಯಕನನ್ನೂ ಅಲ್ಲ. ಆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಮಕ್ಕರಿಮಕ್ಕರಿಗಳಲ್ಲಿ ಬಂದು ರಾಶಿಬೀಳುತ್ತಿದ್ದ ಕೊಮರಿಕೆ ಹಣ್ಣಿಗಾಗಿಯೇ ವಿನಾಯಕ ವ್ರತ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿತ್ತೆಂದು ನಮ್ಮ ಆಗಿನ ನಂಬಿಕೆ. ಪೂಜಾ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕೆಒದಗುತ್ತಿದ್ದ ಹಣ್ಣುಗಳಲ್ಲಿ ಇದೊಂದು. ಮಹಾಲಕ್ಷ್ಮೀವ್ರತದಲ್ಲಿ ಆಕೆಯ ತಪ್ಪಲೆ-ಹೊಟ್ಟೆಯೊಳಕ್ಕೆ ಬೀಳುತ್ತಿದ್ದ ಹಣ್ಣುಗಳಲ್ಲೂ ಇದೊಂದು.

ಕೊಮರಿಕೆ ಹಣ್ಣುಗಳು

ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಲಾಲ್ ಬಾಗ್ ತೋಟದ ಗಿಡಮರಗಳಲ್ಲೆಲ್ಲ ನಮ್ಮನ್ನು ಆಕರ್ಷಿಸಿದ ಮರ ಇದೊಂದೇ. ಮರಕೋತಿ ಆಡಿದೆವು. ಮನೆಯಿಂದ ಕದ್ದು ತಂದಿದ್ದ ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿಯಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣನ್ನು ಅದ್ದಿಕೊಂಡು ತಿಂದೆವು. ಕಾವಲುಗಾರನ ಕೈಗೂ ಅನೇಕ ಸಲ ಸಿಕ್ಕಿಬಿದ್ದೆವು ; ಬೈಸಿಕೊಂಡೆವು, ಒದೆಸಿಕೊಂಡೆವು. ತಿರುಗಿಯೂ ಮರವನ್ನು ಹತ್ತಿದೆವು!

ಬರವು

ಬ್ರೆಜಿಲ್ ದೇಶದ ಕಾಡುಗಳು

* *Averrhoa Carambola* Linn

ಹಣ್ಣಿನ ರೂಪವೈವಿಧ್ಯ

ಕೊಮರಿಕೆಯ ತೌರು. ಪೋರ್ಚುಗೀಸರ ಮೂಲಕ ಇದರ ಭಾರತಾಗಮನವಾಯಿತೆಂಬುದು ನಿಶ್ಚಯ ವಾಗಿದೆಯಾದರೂ, ಯಾವಾಗ ನಡೆದಿರಬಹುದೆಂಬು ದಕ್ಕೆ ದಾಖಲೆಗಳಿಲ್ಲ. ಅವರು ಗೋವೆಯಲ್ಲಿ ನೆಲ ಸಿದ ಹೊಸತರಲ್ಲೇ ಕೊಮರಿಕೆಯನ್ನು ತಂದಿರ ಬೇಕು ಎಂದು ತೋರುತ್ತದೆ. ಕ್ರಿ. ಶ. 1583 ರಲ್ಲಿ ಭಾರತದ ಪೋರ್ಚುಗೀಸ್ ವಲಸೆಗಳಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಾಡಿದ ಲಿನ್‌ಷೋಟೆನ್ ಅಲ್ಲಿ ಕಂಡ ಮರವೊಂದನ್ನು ಕುರಿತು ಹೀಗೆ ಬರೆದಿದ್ದಾನೆ: "ಇಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾರಂಬೋಲಾಸ್ ಎಂಬೊಂದು ಹಣ್ಣಿನ ಮರ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣಿಗೆ ಎಂಟು ಮೂಲೆಗಳಿವೆ, ಸಣ್ಣ ಸೇಬಿನ ಗಾತ್ರದ ಹಣ್ಣು; ಹುಳಿರುಚಿ; ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಉಪಯೋಗ ವಾಗುತ್ತದೆ.".

ಪಲುಡಾನಸ್ ಎಂಬಾತ (ವೈದ್ಯ) ಇದಕ್ಕೊಂದು ಟಿಪ್ಪಣಿ ಬರೆದಿದ್ದಾನೆ: "ಪೋರ್ಚುಗೀಸರೂ ಮಲ ಬಾರು ನಿವಾಸಿಗಳೂ ಇದನ್ನು ಕ್ಯಾರಂಬೋಲಾಸ್ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ದಕ್ಕನಿನಲ್ಲಿ ಕಮಾರಿಕ್ಸ್ ಎಂದೂ, ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಕರಂಬೇಲಿ ಎಂದೂ, ಪರ್ಷಿ ಯನರು ಚಮರೋಕ್ ಎಂದೂ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ... ಹಣ್ಣು ಉದ್ದುದ್ದ, ಬಣ್ಣ ಹಳದಿ; ನಾಲ್ಕೈದು ಮೂಲೆಗಳು ಸೇರಿದಂತೆ ರೂಪ... ಹಣ್ಣನ್ನು ಸಕ್ಕರೆ ಯಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಮುರಬ್ಬ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಮಾಂಸದೊಂದಿಗೆ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಕನ್ನಡ ಜನ ಈ ಹಣ್ಣಿನ ರಸವನ್ನು ಜ್ವರಾಪಹಾರಿಯಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ...". ಈ ಬರಹದಿಂದಲೂ ಲಿನ್‌ಷೋಟೆನ್ ಕಂಡ ಹಣ್ಣು ಕೊಮರಿಕೆ ಎಂದೇ ನಿರ್ಧಾರವಾಗುತ್ತದೆ.

ಸುಮಾರು 400 ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಈ ಹಣ್ಣು ನಮಗೆ ಪರಿಚಿತವಾಗಿರುವುದಾದರೂ ನಮ್ಮ ಜನದ ಮೆಚ್ಚಿಕೆಯನ್ನು ಅಷ್ಟಾಗಿ ಪಡೆದುಕೊಂಡಿಲ್ಲ. ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣಿನ ಹುಳಿಗಿಂತಲೂ ಚುರುಕಾದದ್ದು ಕೊಮರಿಕೆ ಹುಳಿ. ತಿಂದಾಗ ಬಾಯಿ ಗಂಟಲುಗಳಿಗೆ ನಸನಸೆಯನ್ನುಂಟುಮಾಡುವ ದುರ್ಗುಣ ಕೊಮರಿಕೆಯದು. ಜನಪ್ರಿಯವಾಗದಿರುವುದಕ್ಕೆ ಇದೂ ಒಂದು ಕಾರಣವಾಗಿರಬಹುದು. ಪಶ್ಚಿಮ ಘಟ್ಟದ ಕೆಲವು ಭಾಗ ಗಳಲ್ಲಿ ಕೊಮರಿಕೆ ಹಣ್ಣನ್ನು ಒಣಗಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಹುಣಸೆಗೆ ಬದಲಿಯಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆಂದು ಕೇಳಿದ್ದೇನೆ.

ನಿಲವು

ಮೊದಮೊದಲು ಮನೆಯ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಮರವನ್ನು ಹುಟ್ಟುಹಾಕಿಕೊಂಡರು. ಈ ಶತಮಾನದ

ಆದಿಯಲ್ಲಿ ಸರ್ಕಾಗದ ಮುತುವರ್ಜಿಯಿಂದ ಉದಕಮಂಡಲದ ಬರ್ಲಿಯಾರ್ ಮತ್ತು ಕಲ್ಲಾರ್ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಿಸಲಾಯಿತು. ವರ್ಷಪೂರ ಹಣ್ಣು ತಳೆಯುವುದಾದರೂ ವರ್ಷಕ್ಕೆರಡು ಸಲ – ಜನವರಿ-ಫೆಬ್ರುವರಿ ಮತ್ತು ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್-ಅಕ್ಟೋಬರ್ ಮಾಸಗಳಲ್ಲಿ – ಅಧಿಕ ಬೆಳೆ ಸಿಗುತ್ತದೆ.

ಅಂಥ ದೊಡ್ಡ ಮರವೇನೂ ಅಲ್ಲ. 30-35 ಅಡಿ ಎತ್ತರ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಸಂಯುಕ್ತ ಪತ್ರಗಳ ದಟ್ಟವಾದ ಹೊದಿಕೆ. ಬಲಿತ ಕಾಂಡ ಕೊಂಬೆಗಳಿಂದ ಹೂಗೊಂಚಲು ಕೊನರಿ ಹಣ್ಣು ಗುತ್ತಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಹೂ ಸಣ್ಣ. ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ರೂಪವಿನ್ಯಾಸವೇನೂ ಇಲ್ಲ. ಬಣ್ಣ ಕೆಂಪು ಮಿಶ್ರವಾದ ಬಿಳಿ. ಹಣ್ಣು ತಳೆದಾಗ ರೆಂಬೆಗೆ ಅಂಟಿಕೊಂಡಂತೆ ಮಲಗಿರುವ ದೃಶ್ಯ ನೋಟಕ್ಕೆ ಚೆಂದ.

ಕೊಮರಿಕೆ ರೆಂಬೆಗೆ ಅಂಟಿಕೊಂಡಂತೆ

ಹಣ್ಣಿನ ರಸಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರಸಿ ಕುದಿಸಿ ಒಂದು ಬಗೆಯ ಷರಬತ್ತು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ ಮನೆ ವೈದ್ಯದಲ್ಲೂ ಈ ಅನುಪಾಕ ಕಾಣಬರುತ್ತದೆ. ಸೆಕೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ತಂಪೀಯುವ ಪಾನೀಯವಂತೆ.

ಹೆಸರಿನ ಹರವು

ಭಾರತೀಯ ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಹಣ್ಣಿಗೆ (ಮರಕ್ಕೆ) ಪ್ರಚಾರದಲ್ಲಿರುವ ಹೆಸರುಗಳೆಲ್ಲ ಒಂದೇ ಬುಡಕಟ್ಟಿಗ ಸೇರಿರುವಂತೆ ಕಾಣುತ್ತದೆ:

ಕರ್ಮ್ಲ್, ಖಮ್‌ರಕ್, ಕಮರಂಗ	(ಹಿಂದಿ)
ಕಾರಾಂಗ, ಕಮರತ್	(ಬಂಗಾಳಿ)
ಕರದೈ	(ಅಸ್ಸಾಮಿ)
ಕಮರತ್. ಕಮರಖ್	(ಗುಜರಾತಿ)
ಕಮರಖ	(ಮರಾಠಿ)
ಖಂರಖ, ಕರಮರ	(ಬೊಂಬಾಯಿ ಪ್ರಾಂತ)
ಕಮರ್ತ್ತ, ಕಮರತ್ತಂ, ಕಮರತ್ತೈ	(ತಮಿಳು)
ಕರೊಮಂಗ, ಕಮರ್ತ್ತಕಾಯ, ಕಮರತ	(ತೆಲುಗು)
ಕಮರತ್-ತೂಕ, ಕಮರತ್ತ	(ಮಲೆಯಾಳ)

ಕಮರಕ, ಕೊಮರಿಕೆ	(ಕನ್ನಡ)
ಕರಮರಂಗ	(ಸಂಸ್ಕೃತ)
ಕರಂಬೋಲಾಸ್, ಕರಂಬೋಲ	(ಪೋರ್ಚುಗೀಸ್)

ಕೊಮರಿಕೆಯ ಜವುಳಿ

ಕನ್ನಡದ ಕಮರು ಪದಕ್ಕೂ ಹಣ್ಣಿನ ಹೆಸರಾದ ಕೊಮರಿಕೆ ಪದಕ್ಕೂ ಸಂಬಂಧವೇನೂ ಇಲ್ಲ. ಹಣ್ಣಿನ ಹೆಸರುಗಳೆಲ್ಲ ಬ್ರೆಸಿಲ್ ಪ್ರಾಂತೀಯ ನುಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಚಾರದಲ್ಲಿರುವ ಕರಂಬೋಲ್ ಪದದ ಜನ್ಯಗಳಂತೆ ಕಾಣುತ್ತವೆ.

ಕೊಮರಿಕೆಯ ಜವುಳಿ

ಹುಳಿಯಲ್ಲಿ ಕೊಮರಿಕೆಗೆ ಸರಿಸಮನಾಗಿ ನಿಂತಿರುವ ಇನ್ನೊಂದು ಸ್ಪೀಷೀಸು ಅವರೋಹ ಬಿಲಿಂಬಿ (*Averrhoa bilimbi*). ಇದರ ಹುಟ್ಟೂರು ಬ್ರೆಜಿಲೇ; ಕೊಮರಿಕೆ ಯೊಡನೆಯೋ ಅಥವಾ ಕೆಲವು ಕಾಲದ ತರುವಾಯವೋ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಬಂದಿರಬೇಕು. ಪೋರ್ಚುಗೀಸರೇ ಇದನ್ನೂ ಮೊದಮೊದಲು ಬೆಳೆಸಿರಬೇಕು, ಮರವೂ ಎಲೆಯೂ ಹೂವೂ ಹೆಚ್ಚು ಕಡಿಮೆ ಕೊಮರಿಕೆಯ ಜಾಡೇ. ಆದರೆ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಮೂಲೆಗಳಿಲ್ಲ. ಸಣ್ಣ ಸೌತೆಕಾಯಿನಂತಿರುತ್ತದೆ. ಹುಳಿಯಲ್ಲಿ ಯಾರು ಹೆಚ್ಚು ಯಾರು ಕಡಿಮೆ ಎನ್ನುವ ಹಾಗಿಲ್ಲ. ಕೊಮರಿಕೆಯನ್ನು ಬಳಸುವ ರೀತಿ ಗಳಿಗೆ ಇದೂ ಸರಿಸಮನಾಗಿ ಒದಗಿಬರುತ್ತದೆ.

ಐದು

ಮದ್ದು - ಮೂಲಿಕೆ

ಸಿಂಕೋನ (ಕೊಯಿನ)

ಇಷ್ಟೊಂದು ಕಾಯಿಪಲ್ಯಗಳನ್ನೂ ಗಡ್ಡೆಗೆಣಸುಗಳನ್ನೂ ಹಣ್ಣುಹಂಪಲುಗಳನ್ನೂ ನಮ್ಮ ಹೊಟ್ಟೆಯ ಸುಖಕ್ಕೆ ಒದಗಿಸಿದ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕ ದೇಹದ ಒಳಿತಿಗಾಗಿ ಅತ್ಯಮೂಲ್ಯವಾದ ಔಷಧಗಳನ್ನೂ ಕರುಣಿಸಿದೆ. ಕೋಟ್ಯಂತರ ಜನಕ್ಕೆ ಪುನರ್ಜೀವ ಕೊಟ್ಟ, ಕೊಡುತ್ತಿರುವ ಕಹಿ ಸಂಜೀವಿನಿ ಕ್ವಿನೀನು (ಕೊಯನ).

ಸಿಂಕೋನ

ಕ್ಷುದ್ರ ದೇವತೆ

ಮಲೇರಿಯ ಜಾಡ್ಯ ಯಾರನ್ನೂ ಬಿಟ್ಟಿದ್ದಲ್ಲ. ರಾಜರಾಣಿಯರೂ ಇದಕ್ಕೆ ತುತ್ತಾದವರೇ. ಅಲೆಕ್ಸಾಂಡರ್ ದಿ ಗ್ರೇಟ್ ಚಕ್ರವರ್ತಿಯೂ ಆಲಿವರ್ ಕ್ರಾಮ್‌ವೆಲ್ಲೂ ಹೀಗೆ ಸತ್ತವರು. ಗ್ರೀಕ್ ಮತ್ತು ರೋಮ್ ಚಕ್ರಾಧಿಪತ್ಯಗಳ ನಾಶಕ್ಕೂ ಮಲೇರಿಯವೇ ಕಾರಣವೆಂದು ಕೆಲವು ಚರಿತ್ರೆಗಾರರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ.

ಮಲೇರಿಯ ಎಂಬ ಪದ ಸೃಷ್ಟಿಯಾದದ್ದು 18ನೆ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ; ಅದಕ್ಕೆ ಮುಂಚೆ ಇದು 'ನಡುಕ'

(shake) ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಪರಿಚಯವಾಗಿತ್ತು. ಕ್ರಿ. ಪೂ. 4/5 ನೆ ಶತಮಾನಗಳಲ್ಲೇ ರೋಮ್ ನಗರದಲ್ಲೂ ಅದರ ಸುತ್ತುಮುತ್ತಲಲ್ಲೂ ಮಲೇರಿಯ ಉಲ್ಬಣಾವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿದ್ದದ್ದನ್ನು ತಿಳಿಸುವ ದಾಖಲೆಗಳಿವೆ. 17ನೆ ಶತಮಾನದಿಂದ ಈಚೀಚಿನ ಕಾಲದವರೆಗೂ ಅಮೆರಿಕ ಸಂಯುಕ್ತರಾಷ್ಟ್ರದ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ 'ಮಲೇರಿಯಮ್ಮ'ನು ವರ್ಷಂಪ್ರತಿ ಹತ್ತುಲಕ್ಷ ಮಂದಿಯನ್ನು ಆಹುತಿ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಳು. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ವರ್ಷಂ ಪ್ರತಿ ಇದೇ ಸಂಖ್ಯೆಯ ಜನವನ್ನು ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದಳು.

ನೂರು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಕರ್ನಾಟಕದ (ಎಂದರೆ ಆಗಿನ ಮೈಸೂರಿನ) ಮಲೆನಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಮಲೇರಿಯದ ಹಾವಳಿಯನ್ನು ಹೇಳತೀರದು. ಹತ್ತಿದ ರೋಗ ಹರಿಯದು; ಉಲ್ಬಣಗೊಂಡು ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ 'ಗಡ್ಡೆ' ಬೆಳೆಯುತ್ತಿತ್ತು. ಕಾಡನ್ನು ಕಡಿದು. ಕಾಫಿ, ಟೀಗಳ ವ್ಯವಸಾಯ ವಿಸ್ತಾರಗೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಲ ಅದು. ಕೂಲಿಯಾಳುಗಳನ್ನು ಮೈದಾನ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಂದ ತಂಡತಂಡವಾಗಿ ಕರಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಯಿತು, ಹಾಗೆ ಬಂದ ಜನಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಅರ್ಧಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು ಪಾಲು ಮಲೇರಿಯ ರೋಗಪೀಡಿತರಾಗಿ ಅಳಿದರು. 50 ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಕೂಡ ಸರ್ಕಾರಿ ಜೀತದಲ್ಲಿದ್ದವರು 'ಮಲೆನಾಡಿಗೆ ವರ್ಗ' ಎಂದೊಡನೆ ಇದ್ದಲ್ಲಿಯೇ ಮಾನಸಿಕ ಮಲೇರಿಯ ಜ್ವರಪೀಡಿತರಾದಂತೆ ವ್ಯಾಕುಲಗೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ವರ್ಗವನ್ನು ರದ್ದು ಮಾಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಸಾಧನೋಪಾಯಗಳೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಆಗಲೇ ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದರು, ಕೃತಾರ್ಥರಾಗುತ್ತಿದ್ದರು!

ವರಪ್ರಸಾದ

17ನೆ ಶತಮಾನದ ಪೂರ್ವಾರ್ಧ ಪರ್ವ, ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದ ಆಂಡೀಸ್ ಪರ್ವತ, – ಈ ಕಾಲ ದೇಶಗಳ ಸಂಗಮದಲ್ಲಿ ಪ್ರಪಂಚವನ್ನೇ ದಂಗುಬಡಿಸಿದ ದಿವ್ಯೌಷಧ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಬಿತ್ತು. ಜೆಸುಯಿಟ್ ಪಾದರಿಗಳು ಆ ದೇಶದ ಆದಿವಾಸಿಗಳಿಗೆ 'ಕಿಲಿಸ್ತಾನ್' ದೀಕ್ಷೆ ಕೊಟ್ಟು ಅವರ ಆತ್ಮೋದ್ಧಾರವನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಸಮಯ ಅದು. ಆದಿವಾಸಿಗಳಿಂದ ಪಾದರಿಗಳೇ ಕಸಿದರೋ, ಪಾದರಿಗಳಿಂದ ಆದಿವಾಸಿಗಳೇ ಕಲಿತರೋ ನಿಶ್ಚಯಿಸುವುದು ಸುಲಭವಲ್ಲ, ಚರ್ಚೆಯೂ ಅಪ್ರಕೃತ. ಅಂತೂ 'ಕ್ವಿಯನಾ' ಮರದ ತೊಗಟೆಯ ಪುಡಿಯನ್ನು ತಿಂದಾಗ ಮಲೇರಿಯಾ ಜ್ವರ ನಿಂತಿತು. ಪುಡಿಗೆ 'ಜೆಸುಯಿಟ್ ಪುಡಿ' ಎಂದೇ ಹೆಸರಾಯಿತು.

ವರಪ್ರಸಾದದ ಸಂದರ್ಭವನ್ನು ಕುರಿತ ಅನೇಕ ಕತೆಗಳಿವೆ. ಚಂಡಮಾರುತ ತಾಂಡವವಾಡಿದನಂತೆ. ಉರುಳಿದ ಮರಗಳು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬಿದ್ದವಂತೆ. ತಿಳಿಯಾಗಿ ಶುಚಿಯಾಗಿದ್ದ ನೀರು ವಿಷಕಹಿಯಾಯಿತಂತೆ. ಜ್ವರದ ಬೇಗೆಯಿಂದ ನರಳುತ್ತಿದ್ದವನೊಬ್ಬ ಆ ಮಾರ್ಗವಾಗಿ ಹೊಗುತ್ತಿದ್ದಾಗ ಈ ನೀರನ್ನು ಕುಡಿದನಂತೆ. ಜ್ವರ ನಿಂತಿತಂತೆ. ಊರಿಗೆ ಓಡಿಹೋಗಿ ಸುದ್ದಿ ತಿಳಿಸಿದನಂತೆ.

ಇನ್ನೊಂದು ಕಥನದ ಪ್ರಕಾರ ಜೆಸುಯಿಟ್ ಪಾದರಿಗಳು ಸಸ್ಯಜಾತಿಗಳನ್ನು ವಿಂಗಡಿಸುವ ಹವ್ಯಾಸದಲ್ಲಿ ತೊಗಟೆಯನ್ನು ಕಚ್ಚಿನೋಡಿ, ರುಚಿಯ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ವರ್ಗೀಕರಣ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ. ಒಂದು ಮರದ ಚಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರ ವಿಪರೀತ ಕಹಿಯಾಗಿತ್ತಂತೆ. ಸಿಂಕೋನದ ಅನಾವರಣವಾಯಿತಂತೆ.

ಇನ್ನೂ ಒಂದು ಕಥೆಯನ್ನು ಕೇಳಿ: ಪೆರುನಾಡಿನ ವೈಸ್‌ರಾಯ್ ಆಗಿದ್ದವನ ಮಡದಿ, ಕೌಂಟೆಸ್

ಆಫ್ ಚಿಂಚೋನ್ 1638ರಲ್ಲಿ ಜ್ವರದಿಂದ ಮಲಗಿದಳಂತೆ. ಲೋಜಾ ನಾಡಿನ ವೈಸ್‌ರಾಯ್‌ಗೆ ಈ ಸುದ್ದಿ ತಿಳಿದು 'ಕ್ವಿನ ಕ್ವಿನ' ಚಕ್ಕೆಯ ಪೊಟ್ಟಣವನ್ನು ಆಕೆಗೆ ಕಳುಹಿಸಿದನಂತೆ. ಜ್ವರ ನಿಂತು ಕೌಂಟೆಸ್ಸು ಸ್ವದೇಶವಾದ ಸ್ಪೈನ್ನಿಗೆ ಹಿಂತಿರುಗಿದಳಂತೆ. ಒಡನೆ ತಂದಿದ್ದ ಪುಡಿಯನ್ನು ಅಲ್ಲಿಯ ರೋಗಿಗಳಿಗೆ ಹಂಚಿದಳಂತೆ. [ಈ ಕತೆಯ ಒಂದೊಂದು ಮಾತೂ ಅಪ್ಪಟ ಸುಳ್ಳು. ಚಿಂಚೋನಿನ ಕೌಂಟೆಸು ಸತ್ತದ್ದು ಸ್ಪೈನ್ನಿನಲ್ಲೇ, ಆಕೆಯ ಗಂಡನಿಗೆ ವೈಸ್‌ರಾಯ್ ಪದವಿ ದೊರಕುವುದಕ್ಕೆ ಮೂರು ವರ್ಷಗಳ ಮುಂಚೆಯೇ ಸತ್ತುಹೋಗಿದ್ದಳು! ಆತ ಇನ್ನೊಂದು ಮದುವೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡ. ಜೀವಿಸಿದ್ದಷ್ಟು ಕಾಲವೂ ಈಕೆ ಆರೋಗ್ಯವಾಗಿದ್ದಳಲ್ಲದೆ ಕೊನೆಗಾಲವನ್ನು ಕಳೆದು ಸತ್ತದ್ದು ಕೊಲಂಬಿಯದಲ್ಲಿ; ಸ್ಪೈನ್ನಿಗೆ ಹಿಂತಿರುಗಿದವಳಲ್ಲ. ಆದರೂ ಕೌಂಟೆಸು ಜನದ ಜ್ಞಾಪಕದಲ್ಲಿ ಚಿರಂಜೀವಿಯಾಗಿದ್ದಾಳೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಲಿನೆಯಸ್ 1742ರಲ್ಲಿ ಈ ಮರಕ್ಕೆ ಸಿಂಕೋನ (ಚಿಂಚೋನ್ ಪದದ ಲ್ಯಾಟಿನ್ ರೂಪ) ಎಂದೇ ನಾಮಕರಣ ಮಾಡಿದ].

ಮಠದ ಪ್ರತಿಭಟನೆ, ಕ್ರಾಮ್‌ವೆಲ್ಲನ ಮರಣ

ಕ್ರಿಸ್ತ ಪೂರ್ವದ ರೋಮ್ ಮಲೇರಿಯದ ಸುಪ್ಪತ್ತಿಗೆಯಾಗಿದ್ದಂತೆಯೇ 17ನೆ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಅದೇ ನೆಲೆಯಲ್ಲಿತ್ತು. 1645ರಲ್ಲಿ ಕಾಘುರ್ ಎಂಬ ಪಾದರಿ ಸಿಂಕೋನ ಚಕ್ಕೆಯನ್ನು ಈ 'ಪುಣ್ಯಕ್ಷೇತ್ರಕ್ಕೆ'ತಂದ. ಹತ್ತನೆ ಪೋಪ್ ಇನೊಸೆಂಟ್ ಎಂಬಾತನ ಖಾಸಗಿ ವೈದ್ಯರು ಪುಡಿಯನ್ನು ಪರೀಕ್ಷಿಸಿ, 'ರೋಮನ್ ಜ್ವರ' (ಮಲೇರಿಯಕ್ಕೆ ಅಲ್ಲಿಯ ಹೆಸರು) ವನ್ನು ಗುಣಪಡಿಸುವ ಸಂಜೀವಿನಿ ಎಂದು ಶಿಫಾರಸು ಕೊಟ್ಟರು. ಅಂದಿನಿಂದ ಚಕ್ಕೆ ಪುಡಿಯ ಆಡಳಿತ ಆರಂಭವಾಯಿತು; ಜನ ತಾವಾಗಿಯೇ ಮುಂದೆ ಬಂದು ಪುಡಿಯನ್ನು ನುಂಗಿದರು. ವೈದ್ಯನ ನೆರವಿಲ್ಲದೆಯೇ ರೋಗವನ್ನು ವಾಸಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡರು.

1652ರಲ್ಲಿ ಆಸ್ಟ್ರಿಯದ ಯುವರಾಜನಾದ ಲಿಯೋಪಾಲ್ಡ್ ಜ್ವರಪೀಡಿತನಾದ. ಖಾಸಗೀ ವೈದ್ಯ ಚಕ್ಕೆ ಪುಡಿಯನ್ನು ತಿನ್ನಿಸಿದ. ಜ್ವರ ನಿಂತಿತು. ಒಂದು ತಿಂಗಳಾದ ಮೇಲೆ ಮರುಕಳಿಸಿತು. ಯುವರಾಜ ವೈದ್ಯನ ಮೇಲೆ ಕೋಪಗೊಂಡ. ಇನ್ನೊಂದು 'ಡೋಸು' ಪುಡಿಯನ್ನು ತಿನ್ನಿಸಬೇಕೆಂಬುದು ಆ ವೈದ್ಯನಿಗೆ

ಹೊಳೆಯದೆ ಹೋಯಿತು. ಯುವರಾಜ ಜ್ವರದಿಂದ ನರಳಿ ಅಳಿದ. ಸಾಯುವುದಕ್ಕೆ ಮೊದಲು ವೈದ್ಯನನ್ನು ಕರೆದು "ಈ ಅಮೆರಿಕ ಮದ್ದು ಅಪ್ರಯೋಜಕ ಎಂದು ಬರೆದಿಡು" ಎಂದು ಒತ್ತಾಯ ಪಡಿಸಿದ. ಇದರ ಫಲವೇ "The Exposure of the Febrifuge Powder from the American World". 'ಕಪಿ ಚಕ್ಕೆಯ ಉಪಯೋಗದಿಂದ ದೇಹದೊಳಗಿನ ಅಂಗಾಂಗಗಳು ಬತ್ತಿಹೊಗುತ್ತವೆ' ಎಂದು ಅದರಲ್ಲಿ ಬರೆದಿಟ್ಟ!

ಅಂದಿನ ಕಸಬು-ವೈದ್ಯರು ಪಾದರಿ-ವೈದ್ಯರನ್ನು ಹಳಿಯುವ ಹವ್ಯಾಸ ಆರಂಭವಾಯಿತು. 1654ರಲ್ಲಿ ಮಲೇರಿಯ ಜ್ವರ ಇಂಗ್ಲೆಂಡನ್ನು ಬಾಯಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕೊಂಡಿತು. ಆಗ ಪ್ರಾಟಸ್ಟೆಂಟ್ ಮತೋದ್ಧಾರಕನಾದ ಆಲಿವರ್ ಕ್ರಾಮ್‌ವೆಲ್ ಜ್ವರಪೀಡಿತನಾದ. ಜೆಸುಯಿಟ್ ಪಾದರಿಗಳು ತಂದ ಔಷಧವನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದು ಅವನ ಮತ ನಿಷ್ಠೆಗೆ ವಿರೋಧವಲ್ಲವೆ? ತಕ್ಕ ಔಷಧೋಪಚಾರವಿಲ್ಲದೆ ಸತ್ತ.

ರಾಬರ್ಟ್ ಟಾಲ್‌ಬರ್

ಇವನು ವೈದ್ಯನೊಬ್ಬನ ಬಳಿ ಚಿಲ್ಲರೆ ಕೆಲಸಕ್ಕಿದ್ದವ. ಅಲ್ಲಿಂದ ಕಂಬಿ ಕಿತ್ತು ಲಂಡನಿನಲ್ಲಿ ಜ್ವರ ವೈದ್ಯ ಪಂಡಿತನೆಂದು ಬೋರ್ಡು ತಗುಲಿಸಿಕೊಂಡ. "Pyretologia, or a rational account of the cause and cure of Agues" ಎಂಬೊಂದು ಕಿರು ಪುಸ್ತಕವನ್ನು ಬರೆದ. ಇದರಲ್ಲಿ ವಿಪರೀತ ಚಾತುರ್ಯದಿಂದ ಜೆಸುಯಿಟ್ ಪುಡಿಯನ್ನು ತೆಗಳಿದ. ಅದರ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಭಯಂಕರವಾದ ಪರಿಣಾಮಗಳುಂಟಾಗುತ್ತವೆ ಎಂದ. ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲೇ ದೊರಕುತ್ತಿದ್ದ ಎರಡು ಮೂಲಿಕೆಗಳನ್ನೂ ಹೊರ ದೇಶದಿಂದ ಆಮದಾದ ಎರಡು ಮೂಲಿಕೆಗಳನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ ತನ್ನದೇ ಆದ ಮದ್ದೊಂದನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡ. ಮಿಶ್ರಣದ ಗುಟ್ಟನ್ನು ಮಾತ್ರ ಬಿಟ್ಟುಕೊಡಲಿಲ್ಲ. ನಾಗರಿಕ ಲಂಡನ್ ಇವನನ್ನು ಆಶ್ರಯಿಸಿತು. ದುಬಾರಿ ಬೆಲೆ ಹಾಕಿದ, ವಿಶೇಷ ಲಾಭ ಗಳಿಸಿದ. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಮಲೇರಿಯವನ್ನು ವಾಸಿಮಾಡಿದ.

ಈ ಅಲ್ಪನಿಗೆ ಬಂದ ಐಶ್ವರ್ಯ, ಶಾಸ್ತ್ರೀಯವಲ್ಲದ ಅವನ ವೈದ್ಯ ವೃತ್ತಿ ರೀತಿ, ಅವನ ಧೋರಣೆ - ಎಲ್ಲವೂ ರಾಯಲ್ ಕಾಲೇಜಿನ ವೈದ್ಯರನ್ನು ಕೆರಳಿಸಿದವು; ಚಡಪಡಿಸಿದರು, ಹೊಟ್ಟೆ ಕಿವುಚಿಕೊಂಡರು. ಪ್ರಯೋಜನವೇನೂ ಆಗಲಿಲ್ಲ. ಎರಡನೆ ಚಾರ್ಲ್ಸ್ ದೊರೆ ಜ್ವರದಿಂದ ಮಲಗಿದಾಗ ಟಾಲ್‌ಬರನ್ನೇ ಕರೆಸಿಕೊಂಡು ಆರೈಕೆ ಪಡೆದ. ರೋಗ ವಾಸಿಯಾಯಿತು, ಟಾಲ್‌ಬರ್‌ಗೆ ಸರ್ ಪಟ್ಟ ದೊರಕಿತು. ಇತರ ರಾಜಮರ್ಯಾದೆಗಳೂ ಸಂದವು. ದೊರೆಯ ಖಾಸಗೀ ವೈದ್ಯನಾಗಿ ನಿಯಮಿತನಾದ. ಇದಾದ ಮೇಲೆ ಟಾಲ್‌ಬರ್‌ನ ಕಾರ್ಯಸ್ಥಾನ ಅರಮನೆಗಳಲ್ಲೂ ಶ್ರೀಮಂತರ ಮನೆಗಳಲ್ಲೂ ಕೇಂದ್ರೀಕೃತವಾಯಿತು. ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನ ಹೊರನಾಡುಗಳಲ್ಲಿದ್ದ ಆಸ್ಥಾನಗಳಿಗೂ ಇವನು ಹೋಗಿ ಬರಬೇಕಾದ ಸಂದರ್ಭಗಳು ಒದಗಿದವು. ಫ್ರಾನ್ಸಿನ ದೊರೆ 14 ನೆ ಲೂಯಿಯ ಮಗ ಜ್ವರದಿಂದ ಮಲಗಿದಾಗ ಟಾಲ್‌ಬರನ್ನೇ ಚಿಕಿತ್ಸೆಗಾಗಿ ಕಳುಹಿಸಲಾಯಿತು. ಫ್ರೆಂಚ್ ಆಸ್ಥಾನದ ವೈದ್ಯರು ಟಾಲ್‌ಬರ್‌ನ ಪೊಳ್ಳುತನವನ್ನು ಬಯಲಿಗಿಡಬೇಕೆಂಬ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಅವನನ್ನು ಕೇಳಿದರು : "ಜ್ವರ ಎಂದರೇನು?". ಟಾಲ್‌ಬರ್‌ನ ಬದಲು : "ನನಗೆ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ಅದರ ವಿವರಣೆಯನ್ನು ನೀವು ಕೊಡಬಹುದು, ಆದರೆ ನಾನು ಜ್ವರವನ್ನು ವಾಸಿಮಾಡಬಲ್ಲೆ! - ಇದು ನಿಮ್ಮ ಕೈಲಾಗದು!"

ಟಾಲ್‌ಬರ್ ಮಾಡಿದ್ದೇ ಇದು. 14 ನೆ ಲೂಯಿ ಇವನಿಗೆ 3000 ಚಿನ್ನದ ಕ್ರಾನುಗಳನ್ನು ಕೊಟ್ಟು ಗುಟ್ಟನ್ನು ತಿಳಿದುಕೊಂಡ. ಟಾಲ್‌ಬರ್ ಬದುಕಿರುವವರೆಗೂ ಅದನ್ನು ಇನ್ನಾರಿಗೂ ತಿಳಿಸುವುದಿಲ್ಲವೆಂದು ಮಾತುಕೊಟ್ಟ. 1681ರಲ್ಲಿ ಟಾಲ್‌ಬರ್ ಸತ್ತ ಮೇಲೆ ವಾರ್ತಾಪತ್ರಿಕೆಗಳ ಮೂಲಕ ಗುಟ್ಟು ರಟ್ಟಾಯಿತು. ಟಾಲ್‌ಬರ್‌ನ ಔಷಧದಲ್ಲಿ ಅಧಿಕ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿದ್ದ ಘಟಕ ಸಿಂಕೋನವೇ !

ಟಾಲ್‌ಬರನನ್ನೇನೋ ನಮ್ಮ 'ಅಳಲೆ ಕಾಯಿ ಪಂಡಿತ'ರ ವರಿಸೆಯಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಬಹುದು, ಅವನು ಅಡ್ಡ ವೈದ್ಯನಿರಬಹುದು. ರಹದಾರಿಯಿಲ್ಲದೆಯೇ ವೃತ್ತಿಗಿಳಿದಿರಬಹುದು. ಅವನ ಆಡಂಬರವೂ ಸ್ವಾಭಿಮಾನವೂ ತಗದಾಗಿರಬಹುದು. 25 ಫ್ರಾಂಕುಗಳಿಗೆ ದೊರಕುವಂತಿದ್ದ ಸಿಂಕೋನ ಚಕ್ಕೆಗೆ 100 ಫ್ರಾಂಕು ತೆತ್ತು, ಅದರ ಪೂರ್ಣ ದಸ್ತಾನು ತನ್ನ ಬಳಿಯೇ ಉಳಿದಿರುವಂತೆ, ತನ್ನನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಮತ್ತೊಬ್ಬನ ಕೈ ಸೇರದಂತೆ ಏರ್ಪಾಟು ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದ್ದ. ಅವನೇನು ಪೆದ್ದನಲ್ಲ. ನಿಜವನ್ನು ಬಿಚ್ಚಿಟ್ಟ ಹೊರತು ಸಿಂಕೋನ ಸಂಜೀವಿನಿ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನ ಜನಕ್ಕೆ ಒದಗುವಂತಿರಲಿಲ್ಲವೆಂಬುದನ್ನು ಅವನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮನಗಂಡಿದ್ದ. ಟಾಲ್‌ಬರ್ ಜನ್ಮ ತಾಳದಿದ್ದರೆ ಸಿಂಕೋನಕ್ಕೆ ಈಗಿರುವ ಸರ್ವದೇಶ ಸರ್ವಕಾಲದ ಉಪಯೋಗ ಲಭಿಸುತ್ತಿದ್ದಿರಲಿಲ್ಲವೆಂದೂ ಅಥವಾ ಲಭಿಸಿದ್ದರೂ ಪ್ರತಿಫಲಕ್ಕಾಗಿ ದಶದಶಮಾನಗಳೋ ಶತಶತಮಾನಗಳೋ ಕಾಯಬೇಕಾಗಿತ್ತೆಂದೂ ಚರಿತ್ರಕಾರರು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುತ್ತಾರೆ.

ತೆರೆ ಸರಿಯಿತು, ಆದರೆ ....

1735 ರಲ್ಲಿ ಒಂದಕ್ಕೊಂದು ಸಂಬಂಧವಿಲ್ಲದ ಎರಡು ಘಟನೆಗಳು ಸಂಭವಿಸಿದವು. ಲಿನೆಯಸನ ಸಿಸ್ಟೆಮ ನಾಚುರೇ ಎಂಬ ಗ್ರಂಥ ಪ್ರಕಟವಾಯಿತು; ಸಿಂಕೋನದ ನಾಮಕರಣವಾಯಿತು. ಎರಡನೆಯದಾಗಿ, ಫ್ರೆಂಚರು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕವನ್ನು ಹೊಕ್ಕರು. ಅದೇ ವರ್ಷ ಮೇ 16 ನೆ ದಿನ ಯುಸು ಎಂಬ ಸಸ್ಯ ಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞನೂ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕಕ್ಕೆ ಬಂದು ಸಿಂಕೋನ ಅಧ್ಯಯನದಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿದ; ಕೊನೆಗೆ ಬುದ್ಧಿ ವಿಕಲ್ಪ ಹೊಂದಿದ.

ಯುಸು ಕೊಲಂಬಿಯ ತೀರದ ಕಾರ್ತ್ತಗೀನ ಎಂಬ ರೇವಿಗೆ ಬಂದ. ಬಂದರಿನಲ್ಲಿ ರಫ್ತು ಮಾರ್ಗವನ್ನು ಕಾಯುತ್ತ ರಾಶಿರಾಶಿಯಾಗಿ ಬಿದ್ದಿದ್ದ ವ್ಯಾನಿಲಾ ಮೊದಲಾದ ಸಾಂಬಾರ ದ್ರವ್ಯಗಳನ್ನು ಕಂಡ; ಪಪಾಯ, ಅನನಾಸ್ ಮೊದಲಾದ ಹಣ್ಣುಗಳ ಸವಿಯನ್ನು ಉಂಡ. ಹೋದೆಡೆಯೆಲ್ಲ, ಸಸ್ಯಗಳನ್ನೂ ಸಸ್ಯೋತ್ಪನ್ನ ವಸ್ತುಗಳನ್ನೂ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ.

ಅಲ್ಲಿಂದ ಪನಾಮಾಗೆ ಬಂದ. ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದ ಪಶ್ಚಿಮ ಕರಾವಳಿ ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಸಸ್ಯ ಸಂಗ್ರಹಣ ಮಾಡಬೇಕೆಂದು ಉದ್ದೇಶ ಪಟ್ಟು ತನ್ಮೂಲಕ ಆನೇಕ ಸಾಹಸಗಳಲ್ಲಿ ಗೆದ್ದು ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಇಕ್ವೆಡಾರನ್ನು ಸೇರಿದ. ಪಟ್ಟಿದ್ದ ಕಷ್ಟಗಳು ಸಾಲವೆಂಬಂತೆ ಹೊಸ ಕಷ್ಟನಷ್ಟಗಳು ಮೆಟ್ಟಿಲು ಮೆಟ್ಟಿಲಾಗಿ ಒದಗಿದವು. ನೋವು ಬಾಧೆಗಳಿಂದ ಪೀಡಿತನಾಗಿ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸಸ್ಯ ಸಂಗ್ರಹಣಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾಗ ನೊಣಗಳು ಮುತ್ತಿ ಕಚ್ಚಿದವು. ಇರುವೆಗಳೂ ಇಲಿಯ ಗಾತ್ರದ ಜಿರಳೆಗಳೂ ಅವನು ಕೂಡಿಸಿಟ್ಟಿದ್ದ ಸಂಗ್ರಹಣವನ್ನು ಕಚ್ಚಿ ಹಾಕಿದವು; ನಿಗು ಅಸ್ ಎಂಬ ಸೂಕ್ಷ್ಮಕ್ರಿಮಿಗಳು ಅವನ ಕಾಲ್ಬೆರಳುಗಳನ್ನು ಹೊಕ್ಕು ಗೂಡು ಕಟ್ಟಿ ನರಮಾಂಸಗಳನ್ನು ಕೊರೆದು ತಿಂದವು: ಕಾಲುಗಳು ಬಾತು ವ್ರಣವಾದವು. ಈ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಡು

ಪ್ರಯಾಣವನ್ನು ಧೃತಿಗೆಡದೆ ಮುಂದುವರೆಸಿದ. ಅಲ್ಲಿಯ ಕಾಡು ಜನಾಂಗಗಳೊಂದಿಗೆ ಜೀವಿಸಿದ, ಅವರು ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ತಿಂದ. ಕೊಳೆತ ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಬಟ್ಟಿಯಿಳಿಸಿದ ದುರ್ನಾತದ ಮದ್ಯವನ್ನು ಕುಡಿದ. ಮಳೆಪ್ರವಾಹದಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕಿಕೊಂಡಾಗ ಬೆಚ್ಚನೆಯ ಬಟ್ಟೆಗಳನ್ನೂ ಟಾರ್ಪಾಲಿನನ್ನೂ ಸಂಗ್ರಹಣದ ಕಟ್ಟುಗಳ ಮೇಲೆ ಹೊದಿಸಿ ತಾನು ತೋಯ್ದ. ಸಿಂಕೋನ ಗಿಡವನ್ನು ಕಾಣುವ ಕನಸೊಂದೇ ಅವನ ಇಳಿದೇಹದಲ್ಲೂ ನೊಂದ ಮನಸಿನಲ್ಲೂ ಮಿಡಿಯುತ್ತಿತ್ತು.

ನೀಟಾಗಿ ಬೆಳೆದು ನಿಂತಿದ್ದ ಕ್ವಿನ-ಕ್ವಿನ ಮರವನ್ನು ಕಣ್ಣಾರ ಕಂಡಾಗ ಅವನಿಗುಂಟಾದ ಸಂತೋಷೋ-ತ್ಸಾಹಗಳನ್ನು ವರ್ಣಿಸಲು ಮಾತುಗಳು ಸಾಲವು. ನೆಲಮಟ್ಟದಿಂದ 10,000 ಅಡಿ ಮೇಲಿದ್ದ ಕಾಡು ಪ್ರದೇಶ; ಅಲ್ಲೊಂದು ಇಲ್ಲೊಂದು ಚದುರಿ ನಿಂತಿರುವ ಮರಗಳು. ಸಿಂಕೋನದಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಸ್ಪೀಷೀಸುಗಳಿವೆಯೆಂಬುದನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿದ ಕೀರ್ತಿಯೂ ಇವನಿಗೆ ಸಲ್ಲತಕ್ಕದ್ದು. ಮೂವತ್ತು ವರ್ಷಗಳು ಕಾಡುವಾಸಮಾಡಿ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದ ಸಸ್ಯ ಸಂಪತ್ತಿನ ಮಾದರಿಗಳನ್ನು ಅಪಾರವಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಕೊಂಡು ಯೂರೋಪು ತಾಯ್ನಾಡಿಗೆ ಹಿಂತಿರುಗಲು ಹವಣಾದ. ಬ್ಯೂನೊ ಐರಿಸ್‌ನಿಂದ ಹಡಗು ಹೊರಡ ಬೇಕಾಗಿದ್ದ ದಿನ ಇನ್ನೊಂದು ದುರದೃಷ್ಟ ಹೊಡೆಯಿತು. ಸಂಗ್ರಹಣವನ್ನು ಒಪ್ಪವಾಗಿ ಜೋಡಿಸಿ ವಿಶೇಷವಾದ ಮರಪೆಠಾರಿಗಳಲ್ಲಿ ಇಡಲಾಗಿತ್ತು. ಇದರ ಉಸ್ತುವಾರಿಗಾಗಿ ನಿಯಮಿತನಾಗಿದ್ದ ಕಾವಲು ಗಾರನಿಗೆ ಪೆಠಾರಿಗಳಲ್ಲಿ ಎಂಥೆಂಥ ಅಮೂಲ್ಯ ವಸ್ತುಗಳಿವೆಯೋ, ಚಿನ್ನವೇ ಇರಬಹುದು, ನವರತ್ನಗಳೇ ಇರಬಹುದು ಎಂಬ ಸಂಶಯ ಬಂದು ರಾತ್ರಿಯೋರಾತ್ರಿ ಪೆಠಾರಿಗಳೊಡನೆ ಪರಾರಿಯಾಗಿಬಿಟ್ಟ! ಎಷ್ಟು ಹುಡುಕಿದರೂ ಸಿಗಲಿಲ್ಲ. ಇದು ಸಂಭವಿಸಿದ್ದು 1761ರಲ್ಲಿ. ಇದಾದ ಹತ್ತು ವರ್ಷಗಳು ಯಸು ನಾಪತ್ತೆಯಾದ.

ಪುನಃ ಸಂಗ್ರಹಣ ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿದ್ದಿರಬೇಕು ಎಂದು ಕೆಲವರ ಊಹೆ. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಸಂಭವಿಸಿದ ದುರಂತದ 'ಷಾಕ್'ನಿಂದ ಹುಚ್ಚನಾಗಿ ಎಲ್ಲಿಯೋ ಹೋಗಿಬಿಟ್ಟ ಎಂಬುದು ಇನ್ನೊಂದು ಊಹೆ. 1771ರಲ್ಲಿ ಹೇಗೋ ಅನಿರೀಕ್ಷಿತವಾಗಿ ಪ್ಯಾರಿಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡ. ಅವನ ಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ಕಂಡ ಬಂಧು ಬಳಗದವರು ಆಸ್ಪತ್ರೆಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಚಿಕಿತ್ಸೆಯ ಏರ್ಪಾಟು ಮಾಡಿದರು. ಹತ್ತು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದಿದ್ದ ಯಸು ಎಂದೋ ಸತ್ತಿದ್ದ. ಈಗ ಮರಳಿ ಬಂದ ಅದೇ ಯಸು ಮನೋರೋಗದಿಂದ ನರಳಿ ಆಸ್ಪತ್ರೆಯಲ್ಲೇ ಕಾಲವಾದ.

ಇನ್ನೊಂದು ಆಹುತಿ

ಸಿಂಕೋನ ಚರಿತ್ರೆಯ ದಾರುಣ ಹಂತಗಳು ಇಷ್ಟಕ್ಕೇ ಮುಗಿಯಲಿಲ್ಲ. ಸ್ಪೆಯ್ನಿಗರು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕವನ್ನು ಗೆಲ್ಲುವ ಸಮರಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಂಕೋನ ಸಿಕ್ಕಿಹಾಕಿಕೊಂಡಿತು. ಕಾಲ್ಡಸ್ ಎಂಬಾತ ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದ ಜನಾಂಗಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞ. ಅನೇಕ ವರ್ಷಗಳ ಸಾಹಸ ಪ್ರಯತ್ನಗಳಿಂದ ಸಿಂಕೋನ ಸ್ಪೀಷೀಸುಗಳನ್ನೆಲ್ಲ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ, ಅದು ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರದೇಶಗಳನ್ನೆಲ್ಲ ಗುರುತಿಸಿ, ಅದರ ಬೆಳವಣಿಗೆಗೆ ಅಗತ್ಯವಾದ ಭೂಗುಣ ವಾಯುಗುಣಗಳನ್ನು ವಿಶ್ಲೇಷಿಸಿ, ಅಮೂಲ್ಯವಾದ ಪುಸ್ತಕ ಬರೆಯುವುದರಲ್ಲಿದ್ದ. ಸ್ವದೇಶ ಪ್ರೇಮದಿಂದ ಪುಲಕಿತನಾಗಿ ಶತ್ರು ಸ್ಪೆಯ್ನಿಗರ ಆಕ್ರಮಣವನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟುವ ಹೋರಾಟದಲ್ಲಿ ಸೈನ್ಯಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ. ರಣರಂಗದಲ್ಲಿ ಸೆರೆಯಾದ. ಗಲ್ಲು ಶಿಕ್ಷೆಗೊಳಗಾದ. ಕೋರ್ಟ್ ಮಾರ್ಷಲ್

ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ತನ್ನ ಪರವಾಗಿ ವಾದಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಇವನಿಗೇನೂ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಕೈಮೇಲಿದ್ದ ಸಿಂಕೋನ ವ್ಯಾಸಂಗವನ್ನು ಮುಗಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ 6 ತಿಂಗಳು ಜೀವ ಭಿಕ್ಷೆಯನ್ನು ಮಾತ್ರ ಬೇಡಿದ. ಶೃಂಖಲೆಯ ಬಂಧನದಲ್ಲೇ ಕೆಲಸದಲ್ಲಿ ತೊಡಗುವೆನೆಂದೂ ಮಾತು ಕೊಟ್ಟ. ಇವನ ಅಹವಾಲನ್ನು ಕೇಳಲಿಲ್ಲ. 1816ನೆ ಅಕ್ಟೋಬರ್ 29ನೆ ದಿನ ಗುಂಡಿಗೆ ಬಲಿಯಾದ. ಮಾರನೆ ವರ್ಷ ಕಾಲ್ಡ ಸ್ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಟ್ಟಿದ್ದ ಅಪಾರವಾದ ಸಂಗ್ರಹಣವನ್ನೂ ಅವನು ಬರೆದಿಟ್ಟಿದ್ದ ಟಿಪ್ಪಣಿ, ಚಿತ್ರಗಳನ್ನೂ ಸ್ಪೆಯ್ನಿಗೆ ರವಾನಿಸಲಾಯಿತು. ಯೂರೋಪಿನಲ್ಲಿ ಸಿಂಕೋನ ಜ್ಞಾನ ದೀಪ್ಯವಾಗುವುದಕ್ಕೆ ಇದೇ ನಾಂದಿ.

ಭಾರತದಲ್ಲಿ

19ನೆ ಶತಮಾನದ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಜೆಸುಯಿಟ್ ಪುಡಿಗಿದ್ದ ಅಪಖ್ಯಾತಿ ತೊಲಗಿ ಯೂರೋಪು ಜನಾಂಗ ಅರಿವಿನ ಬೆಳಕಿಗೆ ಬಂದಿತ್ತು. ಮಲೇರಿಯ ಜ್ವರಕ್ಕೆ ಸಿಂಕೋನವೊಂದೇ ಮದ್ದು ಎಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಸಂಶೋಧನೆಗಳಿಂದ ಸ್ಥಿರವಾಗಿತ್ತು. ಮೂಲಿಕೆಯ ಬಳಕೆ ಹೆಚ್ಚಿತು. ಯೂರೋಪಿನ ಅನೇಕ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳು – ಸ್ಪೆಯ್ನ್, ಜರ್ಮನಿ, ಫ್ರಾನ್ಸ್, ಪೋರ್ಚುಗಲ್, ಹಾಲೆಂಡ್, ಇತ್ಯಾದಿ – ತಮ್ಮ ವಶದಲ್ಲಿದ್ದ ಉಷ್ಣ ವಲಯದ ಕಾಲೊನಿಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಂಕೋನವನ್ನು ಕೃಷಿಮಾಡುವ ಸಾಹಸದಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿದವು. ಇಂಗ್ಲಿಷರು ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಇದೇ ಕನಸನ್ನು ಕಂಡರು.

1852ರಲ್ಲಿ ಈ ಕನಸಿನಿಂದ ಎಚ್ಚೆತ್ತರು. ಉದಕಮಂಡಲ (ನೀಲಗಿರಿ)ದಲ್ಲೂ ಹಿಮಾಲಯದ ತಪ್ಪಲಲ್ಲೂ ಸಿಂಕೋನದ ನೆಡುತೋಪುಗಳನ್ನು ಬೆಳಸಬಹುದೆಂದು ಎಣಿಸಿದರು. ಆಗ ಕಲ್ಕತ್ತೆ ಸರ್ಕಾರಿ ತೋಟದ ಮುಖ್ಯಾಧಿಕಾರಿಯಾಗಿದ್ದ ಡಾ॥ ಫಾಲ್ಕನರ್ ಎಂಬಾತ ಈಸ್ಟ್ ಇಂಡಿಯ ಕಂಪನಿಯ ಡೈರೆಕ್ಟರಿಗೆ ಪತ್ರ ಬರೆದ: "ಭಾರತದಿಂದ ಯೋಗ್ಯರಾದ ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರನ್ನು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದ ಕಾಡುಗಳಿಗೆ ಕಳುಹಿಸಿ ಅಲ್ಲಿಂದ ಬೀಜಗಳನ್ನೂ ಸಸಿಗಳನ್ನೂ ತರಿಸುವುದೇ ಉತ್ತಮ ಮಾರ್ಗ." ಸರ್ಕಾರ ಈ ಸೂಚನೆಯನ್ನು ಅಂಗೀಕರಿಸಲಿಲ್ಲ. ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದಲ್ಲಿ ಬ್ರಿಟಿಷ್ ರಾಣಿಯ ಆಳ್ವಿಕೆಯಲ್ಲಿದ್ದ ಪ್ರದೇಶದಿಂದ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಆಮದು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು ಎಂದು ಕಂಪನಿ ಬದಲು ಕೊಟ್ಟಿತು. ಈ ಪ್ರಯತ್ನ ಕೈಗೂಡಲಿಲ್ಲ.

ಮೂರು ವರ್ಷ ಕಳೆಯಿತು. ಕಲ್ಕತ್ತೆ ತೋಟದ ಅಧಿಕಾರಿ ಪುನಃ ಪ್ರಸ್ತಾವ ಮಾಡಿದ. ಆಗಿನ ಮೆಡಿಕಲ್ ಬೋರ್ಡ್ ಇಲಾಖೆಯೂ ಇದನ್ನು ಅನುಮೋದಿಸಿತು. 1858ರಲ್ಲಿ ಯೋಜನೆಗೆ ಒಂದು ರೀತಿಯ ಒಪ್ಪಿಗೆ ದೊರೆಯಿತು: ದಳ್ಳಾಳಿಯೊಬ್ಬನನ್ನು ಕಳುಹಿಸಬಹುದು. ಈ ದಳ್ಳಾಳಿಯೇ ಡಾ॥ ಮರ್ಖ್ಯಾಮ್.

ಮರ್ಖ್ಯಾಮ್ ಆಂಡೀಸ್ ಪರ್ವತಗಳಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಾಡಿ, ನಂಬಲಾಗದಂಥ ಕಷ್ಟನಷ್ಟಗಳಿಗೀಡಾಗಿ 497 ಸಿಂಕೋನ ಸಸಿಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ. ಅಲ್ಲಿಂದ ನೇರವಾದ ಮಾರ್ಗವನ್ನು ಹಿಡಿದು ಕ್ಷಿಪ್ರಕಾಲದಲ್ಲಿ ಭಾರತವನ್ನು ಸೇರಬೇಕೆಂಬುದು ಅವನ ಆಶಯ. ಆದರೆ ಸರ್ಕಾರದ ಆಜ್ಞೆಯನ್ನೇ– 'ಕೊಂಕಣ ಸುತ್ತಿಕೊಂಡು ಮೈಲಾರಕ್ಕೆ ಹೋಗು' ಎಂಬ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯುಳ್ಳ ಆಜ್ಞೆಯನ್ನೇ– ಶಿರಸಾವಹಿಸಬೇಕಾಗಿ ಬಂತು:

ಪನಾಮ, ಇಗ್ಲೆಂಡ್, ಮೆಡಿಟರೇನಿಯನ್, ಕೆಂಪು ಸಮುದ್ರಗಳ ಬಳಸು ಮಾರ್ಗ ಇದು. ಪ್ರದೇಶದಿಂದ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ಬದಲಾಗುತ್ತಿದ್ದ ಹವಾಮಾನದಲ್ಲಿ ಬಹುಪಾಲು ಸಸಿಗಳು ಸತ್ತು ಹೋದವು.

ಆಂಡೀಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಮರ್‍ಕ್ಯಾಮ್ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಸ್ಪೀಷೀಸು, ಸಿಂಕೋನ ಕ್ಯಾಲಿಸಯ (*Cinchona calisaya*). ಇದೇ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಇನ್ನೊಬ್ಬ ದಳ್ಳಾಳಿ, ಸ್ಪ್ರೂಸ್ ಎಂಬಾತ, ಅದೇ ಪ್ರದೇಶದ ಉತ್ತರ ಗಡಿಯಲ್ಲಿ ಸಿಂಕೋನ ಸಕ್ಸಿರೂಬ್ರ (*Cinchona succirubra*) ಸ್ಪೀಷೀಸಿನ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿರುವ ಕ್ಯೂ ತೋಟಕ್ಕೆ ರವಾನಿಸಿದ್ದ. ಈ ಬೀಜಗಳು ಅಲ್ಲಿ ಮೊಳೆತವು. ಸಸಿಗಳು ಭಾರತವನ್ನು ತಲುಪಿದವು.

ಆರಂಭಕಾಲದ ನೆಡುತೋಪುಗಳು

ಉದಕಮಂಡಲದ ಶಿಖರವಾದ ದೊಡ್ಡಬೆಟ್ಟದ ತಪ್ಪಲಿನಲ್ಲಿ 50 ಎಕರೆ ಕಾಡನ್ನು ಕೆಡವಿ ಸಿಂಕೋನ ಸಸಿಗಳನ್ನು ನಾಟುವುದಕ್ಕೆ ಏರ್ಪಾಟು ನಡೆಯಿತು. ಮರ್‍ಕ್ಯಾಮ್ ಸಂಗ್ರಹಣದಲ್ಲಿ ಅಳಿದುಳಿದು ಬಂದಿದ್ದ ಕುಟುಕು ಜೀವಿ ಸಸಿಗಳನ್ನು ನಾಟಿದರು. ಅದು ವೇಳೆಗಾಗಲೇ ಬಾಡಿಹೋಗಿದ್ದದು ಈಗ ಬೇರು ಸಹಿತ ಒಣಗಿ ಹೋಯಿತು. 1861ರಲ್ಲಿ ಕ್ಯೂ ತೋಟದಿಂದ ರಫ್ತಾಗಿದ್ದ ಸಸಿಗಳನ್ನು ನಾಟಲಾಯಿತು. ಅವು ಬೆಳೆದವು. ಚಕ್ಕೆಯಲ್ಲಿ ಅಧಿಕ ಪ್ರಮಾಣದ ಜ್ವರಾಪಹಾರಿ ಸತ್ವಗಳಿದ್ದವು.

ನೀಲಗಿರಿಯಲ್ಲಿ ವಲಸೆಯಿದ್ದ ಯುರೋಪಿಯನ್ ಪ್ಲಾಂಟರುಗಳು ಸಿಂಕೋನ ಬೆಳೆಯಲ್ಲಿ ಆಸಕ್ತಿ ವಹಿಸಿದರು. 1870 ರ ಸುಮಾರಿಗೆ ವೈನಾಡು, ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡನಾಡಿನ ನಾಗೋಲಿ, ಕೋಳೂರು ಘಟ್ಟ ಮೊದಲಾದ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ನೆಡುತೋಪುಗಳನ್ನು ಎಬ್ಬಿಸಿದರು. ನೀಲಗಿರಿ ಸರ್ಕಾರ ತೋಟದ ಮುಖ್ಯಾಧಿಕಾರಿಯಾಗಿದ್ದ ಮೆಕ್‌ಐವರ್ ಎಂಬಾತ ನಡುವಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಸಿಂಕೋನ ಬೆಳೆಯ ವಿಸ್ತಾರದ ಏರ್ಪಾಟಿಗೆ ಅಗತ್ಯವಾಗಿದ್ದ ನರ್ಸರಿಯೊಂದನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿದ. ಜಾವಾದ್ವೀಪದಲ್ಲಿ ಡಚ್ಚರು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಸಿಂಕೋನ ಗಿಡಗಳನ್ನು ತರಿಸಿಕೊಂಡ; ದೊಡ್ಡಬೆಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾದ ನಾಟುಗಳನ್ನು ಜಾವಾಗೂ ಸಿಲೋನಿಗೂ ಹಂಚಿದ. 1880ರ ವೇಳೆಗೆ ನೀಲಗಿರಿ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ 842 ಎಕರೆ ಸಿಂಕೋನ ಬೆಳೆ ಎದ್ದಿತ್ತು.

ಇಲ್ಲಿಂದ ಏರಿಳಿತಗಳ ಹಾದಿಯಲ್ಲಿ ನಡೆದಿದೆ ಸಿಂಕೋನದ ಕತೆ. ಮೆಕ್‌ಐವರ್ ಬದುಕಿದಷ್ಟು ಕಾಲವೂ ಸಿಂಕೋನ ಶುಕ್ಲಪಕ್ಷದಲ್ಲಿತ್ತು. 1876ರಲ್ಲಿ ಅವನು ಮಡಿದ. ನೆಡುತೋಪುಗಳಿಗೆ ದುರದೃಷ್ಟ ಒದಗಿತು. 1880ರಿಂದ 1890ರ ವರೆಗೂ ಆಮದು ಕಾನೂನು ರೀತಿ ಸಡಿಲವಾಗಿದ್ದದ್ದರಿಂದ ಸಿಲೋನಿನ ಸಿಂಕೋನ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಬಂದು ರಾಶಿ ಬಿದ್ದಿತು. ಭಾರತದಲ್ಲೇ ಬೆಳೆದ ಸಿಂಕೋನಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಬೆಲೆಗೆ ಮಾರಾಟವಾಯಿತು. ಭಾರತದ ಸಿಂಕೋನ ಯಾರಿಗೂ ಬೇಡವಾಯಿತು.

1910ರಲ್ಲಿ ಡಚ್ಚರು ಜಾವಾ ದ್ವೀಪದಿಂದ ನಿವೃತ್ತರಾಗುವರೆಂಬ ಸುದ್ದಿ ಭಾರತವನ್ನು ಮುಟ್ಟಿತು. ಹೀಗಾದರೆ ಅಲ್ಲಿಂದ ಸಿಂಕೋನವನ್ನು ಆಮದು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲಾಗದು. ನಮ್ಮವರು ಪುನಃ ಆರಂಭ ಶೂರರಾದರು. ಸಿಂಕೋನ ನೆಡುತೋಪುಗಳ ವಿಸ್ತೀರ್ಣವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಬೇಕೆಂಬ ಅಜ್ಞೆ 1916ರಲ್ಲಿ ಜಾರಿಗೆ ಬಂತು. ಆನಮಲೆ ಪ್ರದೇಶ ಸೂಕ್ತವಾದ ನೆಲೆಯೆಂದು ತೀರ್ಮಾನವಾಯಿತು. 22,000 ಎಕರೆ ವಿಸ್ತೀರ್ಣದಲ್ಲಿ

ನೆಡುತೋಪುಗಳನ್ನು ಎಬ್ಬಿಸಬೇಕೆಂದು ಹೊರಟವರು 1925ರ ವರೆಗೂ ಕೈಕಟ್ಟಿ ಕುಳಿತುಕೊಂಡರು, ಇಲ್ಲವೆ ಕೈಕಾಲಾಡಿಸುತ್ತಾ ಕುಳಿತುಕೊಂಡರು. 1925ರಿಂದ 1930ರ ವರೆಗೆ 939 ಎಕರೆ ಜಮೀನನ್ನು ಸಿಂಕೋನ ಬೆಳೆಯಿಂದ ತುಂಬಿದರು !

ಫಲಶ್ರುತಿ

1938ರ ವರೆಗೂ ಯಾವ ಚಟುವಟಿಕೆಯೂ ಇಲ್ಲ. ಎರಡನೆ ಮಹಾಯುದ್ಧ ಆರಂಭವಾಯಿತು. ತಿರುಗಿಯೂ ಆರಂಭ ಶೂರತ್ವ ಪ್ರದರ್ಶನ ! 22,000 ಎಕರೆ ನೆಡುತೋಪುಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸಬೇಕೆಂದು ಪಣ ತೊಟ್ಟು 7,125 ಎಕರೆಯಷ್ಟನ್ನು ಕೃಷಿಗೆ ಒಳಪಡಿಸಿ ಧನ್ಯರಾದೆವೆಂದುಕೊಂಡರು.

ಇವತ್ತು ಇಲ್ಲಿ ನಿಂತಿದ್ದೇವೆ.

ವಿಂಕ*

ತೋಟದ ಅಲಂಕಾರಾರ್ಥವಾಗಿ ಆಮದಾದ ಗಿಡ ಇದು. ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೆರಿಕದಲ್ಲಿ ಕಳೆ ಗಿಡ. ಇಲ್ಲಿಗೆ ಬಂದ ಹೊಸತರಲ್ಲೇನೋ ತೋಟದ ಸರಹದ್ದಿನಲ್ಲೇ ಬೆಳೆಯಿತು. ಆಕರ್ಷಕವಾದ ಬಿಳಿ ಅಥವಾ ಊದಾ ಹೂಗಳನ್ನು ತಳೆಯಿತು. ಆದರೆ ಎಷ್ಟು ಕಾಲ ತಾನೆ ಅಣಗಿ ಮಣಗಿ ಬಂಧನದಲ್ಲಿದ್ದೀತು? ಅದರ ವನ್ಯ ಜಾಯಮಾನವನ್ನು ಇಲ್ಲಿಯೂ ಬೆಳಗಿತು. ತೋಟದಿಂದ ಆಚೆಗೆ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಚೆಲ್ಲಿತು. ಹೊಸಗಿಡ ಬೆಳೆದು ಬೀಜಗಳನ್ನು ಇನ್ನೂ ದೂರಕ್ಕೆ ಹರಡಿತು. ಯಾರ ಸಹಾಯವೂ ಇಲ್ಲದೆಯೇ ಬೆಳೆಯ ಹರವು ವಿಸ್ತಾರವಾಯಿತು. ಹುಲ್ಲು ಕೂಡ ಬೆಳೆಯದಂಥ ಬರಡು ಭೂಮಿಯನ್ನು ಮನೆಯಾಗಿಸಿಕೊಂಡಿತು. ಹೀಗೆ ಕೇವಲ 200-300 ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಭಾರತ ಪೂರ ಹರಡಿಕೊಂಡಿತು. ಈಗ ಕಳೆಯಾಗಿದೆ, ಕುಪ್ಪೆಯಾಗಿದೆ.

ವಿಂಕ

ಒಂದೂವರೆ - ಎರಡೂವರೆ ಅಡಿ ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಬೆಳೆಯುವ ಪೊದರು ಗಿಡ, ವಿಂಕ. ಹೊಳೆ ಹೊಳೆಯುವ ಹಸುರೆಲೆಗಳನ್ನು ಕಳೆದು ಬೆಂಗಾಡಿನ ಏಕೀಯತೆಯನ್ನು ಒಡೆಯುತ್ತದೆ. ಎರಡು - ಮೂರು ವರ್ಷಗಳು ಬೆಳೆದು ಸಾಯುತ್ತದೆ. ವಿಂಕ ಒಂದು ಬಗೆಯ ಕಳ್ಳಿ; ಬಿಳಿಯ ಅಂಟು ಹಾಲು ಸುರಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ಹಾಲು ವಿಷಪೂರಿತ

* *Vinca rosea* Linn

ವಾದದ್ದು; ಸುಮಾರು 11-12 ಬಗೆಯ ಆಲ್ಕಯಾಯ್ಡುಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡದ್ದು. ಆಡು ಕೂಡ ಮುಟ್ಟದ ಗಿಡ.

ಭಾರತೀಯತೆಯಲ್ಲಿ

ಹೂತಳೆದಗಿಡ ಕಣ್ಣಿಗಿಂಪಾಗಿರುವುದಾದರೂ ಈಗ ಗಿಡವನ್ನು ತೋಟದಲ್ಲಿ ಕಾಣಲಾಗದು. ಏನೋ ಶಾಪಗ್ರಸ್ತವಾಗಿದೆ. ದೇವರ ಪೂಜೆಗೆ ಅರ್ಹವಲ್ಲದ ಹೂ, ಮುಡಿಯುವುದಕ್ಕೆ ಯೋಗ್ಯವಲ್ಲದ ಹೂ ಆಗಿದೆ. ಯಾವ ಯಾವದೋ ಸೊಪ್ಪುಸದೆಗಳನ್ನೆಲ್ಲ ಮೂಲೆಯಲ್ಲಿ ಸೂಡುವ ನಮ್ಮ ಹೂವಾಡಿಗ ರಾಗಲಿ ಮಾಲೆಗಾರರಾಗಲಿ ವಿಂಕವನ್ನು ಮುಟ್ಟರು. ಯಾರಿಗೂ ಬೇಡವಾಗಿರುವ ಈ ಗಿಡಕ್ಕೆ ಭಾರತದ ಭೂ ವಾಯುಗುಣಗಳು ಅನುಕೂಲವಾಗಿವೆ. ವಿಂಕದ ತೌರಿನಲ್ಲಿ ಕೂಡ ಇಷ್ಟೊಂದು ಹೊಂದಿಕೊಂಡ ವಾತಾವರಣವಿಲ್ಲ.

ಈ ಗಿಡದ ನಾಮಕರಣ ಪ್ರಸಂಗದಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರಲ್ಲೇ ತಕರಾರೆದ್ದಿದೆ. ವಿಂಕ ರೋಸಿಯ (*Vinca rosea*) ಎಂಬ ನಾಮದ್ವಯ ಬಹುಪಾಲು ಸಮ್ಮತವಾಗಿರುವುದಾದರೂ ಲಾಕ್ನೀರ ರೋಸಿಯ (*Lochnera rosea*) ಎಂಬ ನಾಮದ್ವಯ ಹೆಚ್ಚು ಉಚಿತವಲ್ಲವೆ ಎಂದು ಕೇಳುವವರು ಹಲವ ರಿದ್ದಾರೆ. ಭಾರತೀಯ ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಗಿಡಕ್ಕೆ ಹೆಸರಿನ ಅಭಾವ ಕಾಣುತ್ತದೆ. ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಅನೇಕರಿಗೆ ಇದು 'ದಂಡಕ್ಕೆ' ಹುಟ್ಟ ಕಳೆಯಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಹೀಗಾಗಿರಬಹುದು. ಕರ್ನಾಟಕದ ಕೆಲವೆಡೆಗಳಲ್ಲಿ 'ಪರಂಗಿ ಮಲ್ಲಿ' ಎಂಬ ಹೆಸರಿದೆ. ಮೈಸೂರು ಕಡೆ 'ಹೇನು ಹೂ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ತುರುಬಿನಲ್ಲಿ ಮುಡಿ ದರೆ ತಲೆಯಲ್ಲಿ ಹೇನು ಬೀಳುತ್ತದೆಯಂತೆ. ಅದಾವಾಕೆ ಈ ಅನುಭವವನ್ನು ಪಡೆದಳೋ! ಆಕೆಯ ತಲೆ ಯಲ್ಲಿ ಮೊದಲೇ ಹೇನು ಗೂಡು ಕಟ್ಟಿದ್ದಿರಬೇಕು ಎಂದು ನನಗೆ ತೋರುತ್ತದೆ.

ದಿಢೀರು ಆಸಕ್ತಿ

ಅಪೊಸಯ್‌ನೇಸಿ (Apocynaceae) ಎಂಬೊಂದು ಸಸ್ಯಬಳಗ (family) ಇದೆ. ಈ ಬಳಗಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ಜೀನಸ್‌ಗಳೂ ಸ್ಪೀಷೀಸ್‌ಗಳೂ ಪ್ರಪಂಚದ ಉಷ್ಣ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲೆಲ್ಲ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಎಲ್ಲ ಸ್ಪೀಷೀಸುಗಳಲ್ಲೂ ಹಾಲಿನ ಬಣ್ಣದ ರಸ ಹರಿಯುತ್ತದೆ. ರಸಾಯನ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳಿಗೂ ವೈದ್ಯ ಸಂಶೋ-ಧಕರಿಗೂ ಅಪೊಸಯ್‌ನೇಸಿ ಒಂದು ಗಣಿ. ಲ್ಯಾಬೊರೆಟರಿ ಪ್ರಯೋಗಗಳಿಂದ ನಾನಾ ಬಗೆಯ ರಸಾ-ಯನಿಕ ಸತ್ವಗಳು ಈ ಗಿಡಗಳಿಂದ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಗೊಂಡಿವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಮನುಷ್ಯನ ಆರೋಗ್ಯ ಭಾಗ್ಯಕ್ಕೆ ಒದಗಿವೆ. ಇಂಥವುಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ಟ್ರೋಫೇಂತೀನ್ ಎಂಬ ಸತ್ವ (ಆಫ್ರಿಕದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಸ್ಟ್ರೋಫೇಂತಸ್ ಎಂಬ ಗಿಡದಿಂದ ಬೇರ್ಪಡಿಸಿದ್ದು) ಹೃದಯ ಸಂಬಂಧವಾದ ರೋಗಗಳನ್ನು ವಾಸಿ ಮಾಡುವ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಔಷಧದಲ್ಲಿ ಕಲೆತುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಈ ಸಂಶೋಧನೆ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳನ್ನು ಎಚ್ಚರ ಗೊಳಿಸಿತು. ಅಪೊಸಯ್‌ನೇಸಿ ಬಳಗದ ಇತರ ಗಿಡಗಳನ್ನೂ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಗೆ ಒಳಪಡಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಕೆಲವು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೆ ಇಲಿ, ಮೊಲ, ಗಿನಿಪಿಗ್, ಇತ್ಯಾದಿ) ಕ್ಯಾನ್ಸರ್ ರೋಗವನ್ನು ಕೃತಕವಾಗಿ ಉಂಟುಮಾಡಿ. ವಿಂಕ ರೋಸಿಯದಿಂದ ಉತ್ಪನ್ನವಾದ ಆಲ್ಕಲಾಯ್ಡುಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವನ್ನು

ಇಂಜಕ್ಷನ್ ಮೂಲಕ ಆ ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೆ ಕೊಡಲಾಯಿತು. ಕೆಲವು ಬಗೆಯ ಕ್ಯಾನ್ಸರ್ ರೋಗಗಳು ಗುಣವಾದವು. ಗುಣ ತಂದ ಆಲ್ಕಲಾಯ್ಡು ವಿಂಕದ ಎಲೆಗಳಿಂದ ಹೊರತೆಗೆದದ್ದು. ಗಿಡ ಸಣ್ಣದಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಎಲೆ ಸಂಖ್ಯೆ ಕಡಿಮೆ. ಆಲ್ಕಲಾಯ್ಡಿನ ಸಾರವನ್ನಿಳಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಎಲೆಯ ಬಾಹುಳ್ಯ ಅಧಿಕ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೇಕು. ಎಷ್ಟು ಹಿರಿಯ ಪ್ರಮಾಣದ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಬಟ್ಟಿಯಿಳಿಸಿದರೂ, ಅಂತ್ಯದಲ್ಲಿ ದೊರಕುವ ಆಲ್ಕಲಾಯ್ಡಿನ ಪ್ರಮಾಣ ತೀರ ಕಡಿಮೆ, – ನೂರರಲ್ಲಿ 0.00025 ಭಾಗ!

ಸಂಶೋಧನೆಗಳು ಮುಂದುವರೆದವು. ಮನುಷ್ಯ ದೇಹದ ಮೇಲೂ ಇದೇ ಔಷಧವನ್ನು ಪ್ರಯೋಗಿಸಲಾಯಿತು. ಯಾವ ಔಷಧದಿಂದಲೂ ಹಿಡಿತಕ್ಕೆ ಬಾರದಿದ್ದ ಕ್ಯಾನ್ಸರ್ ವಿಂಕ ಆಲ್ಕಲಾಯ್ಡುಗಳಿಂದ ಹದಕ್ಕೆ ಬಂದಿತು. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಹಾಡ್‌ಜಸನ್ ಡಿಸೀಸ್ ಎಂಬ ಕ್ಯಾನ್ಸರ್ ವಿಧಕ್ಕೆ ಇದು ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದ ಔಷಧವಾಗಿದೆ.

ದಿಡೀರು ಫಲ

ಹತ್ತು ವರ್ಷದ ಕೆಳಗೆ ಬರಡು ನೆಲಕ್ಕೊಂದು ಚೆಲುವು ತಂದಿದ್ದ ವಿಂಕದ ಬೆಳೆ ಇಂದು ಅಪರೂಪವಾಗಿದೆ. ಸಂಶೋಧನೆ ಮುಂದುವರಿದಂತೆಲ್ಲ ವಿಂಕದ ಸೊಪ್ಪು ಹೆಚ್ಚು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಒದಗಬೇಕಾಯಿತು. ಅಮೆರಿಕದ ಕುಬೇರರು ಯಾವ ಬೆಲೆಯನ್ನಾದರೂ ತೆತ್ತು ಸೊಪ್ಪು ಕೊಳ್ಳಲು ಮುಂದೆ ಬಂದರು. ನಮ್ಮ ದಳ್ಳಾಳಿಗಳ ಜಾತಕದಲ್ಲಿ ಶುಕ್ರದೆಶೆ ಕಾಲಿಟ್ಟಿತು. ಬರಡು ನೆಲದ ವಿಂಕವನ್ನು ಬೇರು ಸಹಿತ ಅಗೆದರು; ಎಲೆಗಳನ್ನು ತರಚಿ ಸೊಪ್ಪಿನ ರಾಶಿಯನ್ನು ಮೂಟೆಮೂಟೆಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಅಮೆರಿಕಾಗೆ ರಫ್ತುಮಾಡಿದರು. ಭಾರತದ ಮರಿ-ಕುಬೇರರಾದರು.

ಕಳೆ ಗಿಡ ತೊಲಗಿದ್ದಕ್ಕೆ ಯಾರೂ ಕಣ್ಣೀರಿಡಲಿಲ್ಲ. ನಮ್ಮ ಸರ್ಕಾರವಂತೂ ಹುಮ್ಮಸಿನಿಂದಲೇ ರಫ್ತುರಹದಾರಿಗಳನ್ನು ಹಂಚಿತು. ಫಾರಿನ್ ಎಕ್ಸ್‌ಚೇಂಜ್ ಸಂಪಾದನೆಯ ಬಾಬತಲ್ಲವೆ!

ಒಂದು ಸಂವಾದಿ

ಸರ್ಪಗಂಧಿ ಎಂಬೊಂದು ಗಿಡ (ಇದೂ ಅಪೊಸಯ್‌ನೇಸಿ ಬಳಗಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ್ದು). ನಮ್ಮ ದೇಶದ ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಈ ಗಿಡದ ಬೇರು ನಮ್ಮ ಆಯುರ್ವೇದದಲ್ಲಿ ಪ್ರಖ್ಯಾತಿ ಪಡೆದಿದೆ. ಚಕ್ಕೆಯ ಪುಡಿಯನ್ನು ರಕ್ತದ ಒತ್ತಡ ಹತೋಟಿಗೆ ಬರುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಇದರ ವಿನಿಯೋಗವಿತ್ತು: ಕೆಲವು ಬಗೆಯ ಮನೋವಿಕಲ್ಪಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ನಿರ್ಮೂಲಗೊಳಿಸುವುದಕ್ಕೂ ಉಪಯೋಗದಲ್ಲಿತ್ತು. ಆಧುನಿಕ ರಸಾಯನ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ ನಮ್ಮ ಭಾರತೀಯ ವೈದ್ಯಪಂಡಿತರು ಚಕ್ಕೆಯಲ್ಲಿ ಅಡಗಿರುವ ರಸಾಯನ ಸತ್ವಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವನ್ನು ವಿಶ್ಲೇಷಿಸಿ, ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವ ಯಾವವು ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳನ್ನು ಪಡೆದಿದೆಯೆಂದು ನಿರ್ದೇಶ ಮಾಡಿಟ್ಟರು.

ಭಾರತಿಯ ಜಾತಕರೀತ್ಯಾ ಈ ಫಲಿತಾಂಶಗಳನ್ನು ಆಕೆಯ ಪುತ್ರರಾರೂ ಲೆಕ್ಕಿಸಲಿಲ್ಲ. ಅಮೆರಿಕನರು ಮೊದಲು ಕಣ್ಣು ಹೊರಳಿಸಿದರು. ಇದ್ದಕಿದ್ದಂತೆಯೇ ಒಂದು ದಿನ ಚಾರ್‌ಟರ್ಡ್ ಪ್ಲೇನೊಂದ-

ರಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕೈದು ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಅಲ್ಲಿಂದ ಬಂದಿಳಿದರು. ದೆಹಲಿಗೆ ಹೋಗಿ ತಮ್ಮ ಸಂಶೋಧನೆಗೆ ಸರ್ಪಗಂಧಿ ಗಿಡ ಬೇಕಾಗಿದೆಯೆಂದೂ, ಅದನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಕೊಂಡು ಹೋಗಲು ಅನುಮತಿ ಕೊಡ ಬೇಕೆಂದೂ ಕೇಳಿದರು. ಭಾರತೀಯರು ಇದೇ ಅಹವಾಲನ್ನು ಅರ್ಪಿಸಿದ್ದರೆ ಬದಲು ಬರುವುದಕ್ಕೇ ಒಂದು ವರ್ಷವಾಗಬೇಕು. ಆದರೆ ಮಾರನೇ ದಿನವೇ ಅಮೆರಿಕನರಿಗೆ ಅನುಮತಿ ದೊರಕಿತು. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಅವರು ಹೋದೆಡೆಯಲ್ಲೆಲ್ಲ ಅರಣ್ಯಾಧಿಕಾರಿಗಳು ಅವರೊಂದಿಗೆ ಸಹಕರಿಸಿ ಸರ್ಪಗಂಧಿ ಸಂಗ್ರಹಣ ದಲ್ಲಿ ನೆರವಾಗಬೇಕೆಂಬ ಹುಕುಮೂ ಹೊರಟಿತು. ಒಂದು ವಾರದೊಳಗಾಗಿ ಪ್ಲೇನಿನ ತುಂಬ ಸರ್ಪ ಗಂಧಿ ಬೇರುಗಳನ್ನು ತುಂಬಿಕೊಂಡು ಅಮೆರಿಕನರು ವಾಪಸಾದರು.

ಇನ್ನೊಂದು ತಿಂಗಳೊಳಗಾಗಿ ಪುನಃ ಬಂದು ಸರ್ಪಗಂಧಿಯ ರಫ್ತಿನ ವಾಡಿಕೆಯನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿ. ಇದರ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆಗಾಗಿ ದಳ್ಳಾಳಿಗಳನ್ನು ನಿಯಮಿಸಿ ಹಿಂತಿರುಗಿದರು. ನಾಲ್ಕೈದು ವರ್ಷಗಳೊಳ ಗಾಗಿ ಸರ್ಪಗಂಧಿ ನಮ್ಮ ನೆಲದಿಂದ ನಿರ್ಮೂಲವಾಯಿತು. ದಳ್ಳಾಳಿಗಳ ಬೆಳೆಯೂ ಅವರ ಸಂಪದಭಿವೃದ್ಧಿಯೂ ಗಗನವನ್ನು ಮುಟ್ಟಿತು.

ಅಮೆರಿಕದ ಸಂಶೋಧನಾ ಫಲವೇ ಇಂದಿನ ರಿಸರ್ಪಿನ್. -

ಈಗಿನ ನೆಲೆ

ಸರ್ಪಗಂಧಿ ನಾಶವಾಹಿತಲ್ಲಾ ಎಂದು ಕಣ್ಣೀರಿಟ್ಟು ಬರಿಗೈಯನ್ನು ಹಿಸುಕಿಕೊಂಡು ಕಾಲುಮಡಿಸಿ ಕುಳಿತುಕೊಂಡಿದ್ದೇವೆ.

ವಿಂಕದ ಆಲ್ಕಲಾಯ್ಡುಗಳು ಇಂದಲ್ಲ ನಾಳೆ ಕೆಲವು ಬಗೆಯ ಕ್ಯಾನ್‌ಸರ್‌ಗಳಿಗೆ ರಾಮಬಾಣ ವಾಗುತ್ತವೆಯೆಂಬುದರಲ್ಲಿ ಸಂದೇಹವಿಲ್ಲ. ಲ್ಯೂಕೆಮಿಯ ಜಾತಿಯ ರಕ್ತ ಸಂಬಂಧವಾದ ಕ್ಯಾನ್‌ಸರ್ ರೋಗಗ್ರಸ್ತರ ಕ್ಷೇಮಕ್ಕಿರುವ ಮದ್ದು ವಿಂಕ ಒಂದೇ. ಪ್ರಪಂಚದ ಅನೇಕ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಗಿಡದಿಂದ ಉತ್ಪನ್ನವಾದ ಔಷಧವನ್ನು ಪ್ರಯೋಗ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ತತ್ಸಂಬಂಧವಾದ ಸಂಶೋಧನೆಗಳೂ ಮುಂದುವರಿಯುತ್ತಿವೆ. ಕೆಲವು ಬಗೆಯ ಕ್ಯಾನ್‌ಸರ್‌ಗಳು ಹತೋಟಿಗೆ ಒಗ್ಗಿವೆ. 'ಹೇನು ಹೂ' 'ಹೊನ್ನು ಹೂ' ಆಗುವ ಆಶಾಕಿರಣಗಳು ಪ್ರಜ್ವಲಿಸುತ್ತಿವೆ.

ಒಪ್ಪೋಲೆ

ಪುಟ	ಪಂಕ್ತಿ	ತಪ್ಪು	ಸರಿ
4	ಚಿತ್ರ	(ಕೆಳಗಿನ ಎರಡು ನಕ್ಷೆಗಳಿಗೆ ಕೊಡಲಾಗಿರುವ ಟಿಪ್ಪಣಿ ಅದಲುಬದಲಾಗಿದ)	
5	21	ಲಿಸ್ಟನಿನಿಂದ	ಲಿಸ್ಬನಿನಿಂದ
6	4	ಕಾರ್ಪೋಸ	ಫಾರ್ಮೋಸ
13	ಕಡೆಯದು	Line	Linn
16	22	ಉರಿಯದಿದ್ದರೆ	ಉರಿದರೆ
20	ಚಿತ್ರದೊಳಗೆ	3500	2500
21	10	ಬಡ್ಡೆ	ಬುಡ್ಡೆ
21	18	5 ವರ್ಷವೊಂದಕ್ಕೆ	ವರ್ಷವೊಂದಕ್ಕೆ 5
32	13	ಕೈಚ	ಕ್ವೈಚ
33	ಚಿತ್ರದೊಳಗೆ	ಮೊದಲಿನದು–ಕಾಳುತೆನೆ ಕೆಳಗಿನದು–ಪಾಡ್‌ಕಾರ್ನ್‌ತೆನೆ	ಮೊದಲಿನದು–ಪಾಡ್‌ಕಾರ್ನ್‌ತೆನೆ ಕೆಳಗಿನದು–ಕಾಳುತೆನೆ
34	7	ಹೊಕ್ಕೆ	ಹೊರಕ್ಕೆ
45	1	ಧಾನ	ಧಾನ್ಯ
51	13	ತೊರೆಯನ್ನು	ಕೊರೆಯನ್ನು
51	24	ಸಸ್ಯಗಳನ್ನು	ಸತ್ವಗಳನ್ನು
52	1	ಮನ್ರಕ್ಷಣಾವಿಧಿ	ಮುನ್ರಕ್ಷಣಾವಿಧಿ
57	25	ತೆನೆಯನ್ನು	ಕೆನೆಯನ್ನು
66	ಕಡೆಯದು	Seehium	Sechium
58	3	ಉಹೆಯನ್ನು	ಊಹೆಯನ್ನು
68	5, 7	ಷರಹಾನ್	ಷಹರಾನ್
84	2	ಗಣ್	ಗೆಣ್
89	20	ವಸ್ತೂಗಳು	ವಸ್ತುಗಳು
89	30	ಕೊಪ್ಪೆಯಂತಿದ್ದ	ತೊಪ್ಪೆಯಂತಿದ್ದ
90	ಚಿತ್ರದೊಳಗೆ	ಸಗಣಿ ಕೊಪ್ಪೆ	ಸಗಣಿ ತೊಪ್ಪೆ
91	ಕಡೆಯದು	‘ಆಂಪ’	‘ಆಪ್ಪ’
96	18–21	(ಹಿಂದಿನ ಎರಡು ವಾಕ್ಯಗಳು ಪುನರುಕ್ತಿಯಾಗಿವೆ)	
104	ಕೆಳಗಿನ ಚಿತ್ರ	(ಪುಟ 58ರ ‘ಚರ್ಮದಮೇಲ ಬೊಬ್ಬೆಗಳೆದ್ದು’ ಎಂಬ ವಾಕ್ಯಕ್ಕೆ ಉದಾಹರಣೆ)	
107	12	ಅನ್ಯ	ಅನು
113	ಚಿತ್ರ	(‘ಸಪೋಟ’ ಅಧ್ಯಾಯಕ್ಕೆ ಸೇರಬೇಕಾದದ್ದು)	

ಆಕರಗಳು

3. Miller, P. 1968. *The Gardeners' Dictionary,* London

4. Clark, L. 1954. *The Rivers Ran East,* London

5. ಸ್ವಾಮಿ, ಬಿ.ಜಿ.ಎಲ್. 1978. ಸಾಕ್ಷಾತ್ಕಾರದ ದಾರಿಯಲ್ಲಿ (ಅಚ್ಚಿನಲ್ಲಿ)

6. Mangelsdorf, P.C. and Reeves, K. 1948. *The History of Indian Corn and Its Relatives,* Texam Agric. Res. Stn. U.S.A.

7. Gode, P.K. 1961. *Studies in the Cultural History of India,* India

8. Watt, G. *A Dictionary of the Economic Products of India*, Vol. VI, pt. 1, London and Calcutta

9. Roxburgh, 1832. *Flora Indica*, India

10. Woodham-Smith, C. 1962. *The Great Hunger,* London

11. Orme. *Tracks....,* London

ವಿವರಗಳಿಗೆ ವ್ಯವಹರಿಸಿ :

ನಿರ್ದೇಶಕರು
ಪ್ರಸಾರಾಂಗ
ಬೆಂಗಳೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ
ಬೆಂಗಳೂರು–560 056